FSFF90GGS/S 40297240

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are only for those countries whose symbols appear on the front of the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
The manufacturer may not be held liable for any damage to objects or people, resulting from the improper or erroneous installation of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any inaccuracies, due to printing or typing errors, in this booklet. The drawings (in the figures) are indicative only.
The manufacturer may make product modifications when considered necessary and useful, without this changing essential safety and operating characteristics.

Cod. 310703

HEIGHT-ADJUSTABLE FEET (figure) 1)

The feet are packed in the top box.
The feet should be installed with the cooker close to its final installation position; the feet are not safe to move the cooker long distances.
After unpacking the cooker, lift it with your foot, to fit the cooker feet in the bases at the bottom. Slowly lower the cooker so its weight is resting on the feet and on the assembly fixings. We recommend using a lifting device or pallet instead of tilting the cooker.

INSTALLING THE TOEKICK PANEL (only available for some models)

After installing the feet, install the cooker skirt as shown in the pictures in Figure 2. 2

INSTALLING THE (UPSTAND) RISER

Remove the 2 screws securing the hob at the rear, as shown in (figure 3)
Put the upstand in place and secure at the bottom with the two screws, as shown in (figure 3)
Secure the middle of the upstand using the screws provided with the upstand (figure 3)

INSTALLING THE HOB RAIL AND OVEN HANDLE

The rail and handle are packed with the upstand.
The rail is only available on some models.
Assemble the hob rail and oven handle as shown in the pictures (figures 4A – 4B- 4C)

INSTALLING THE SYSTEM TO PREVENT OVERTURNING

To prevent the appliance from accidentally overturning, the system provided must be installed. Install the system as shown in the figures. Figures 5 – 5A

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS MAINS

Before connecting the appliance to the gas mains, make sure the data on the rating plate affixed inside the warming drawer or at the rear of the oven correspond to those of the gas mains.
A label on the last page of this booklet and inside the warming drawer (or at the rear) of the appliance gives information for adjusting the appliance: type of gas and operating pressure.
IMPORTANT: this appliance must be installed in compliance with current national standards in force and used only in a well-ventilated room.
NOTE: The gas union of the appliance has a ½ cylindrical male gas thread, conforming to UNI-ISO 228-1 standards.
To connect the appliance to the gas mains using a flexible rubber pipe, an additional rubber union is required (Figure 6) supplied with the appliance, conforming to the UNI 7141 standard.

ADJUSTMENT FOR DIFFERENT TYPES OF GAS

BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE, UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE GAS AND ELECTRICITY MAINS

REPLACING NOZZLES FOR OPERATION WITH ANOTHER TYPE OF GAS:

To change the hob burner nozzles, proceed as follows:

1. Unplug the appliance from the mains, to avoid all electrical contact.
2. Remove the pan supports from the hob (Figure 7).
3. Remove the burner heads (Figure 7).
4. Use a 7 mm tubular hex wrench to loosen the nozzles and replace them with those suitable for the new type of gas (Figure 8) as indicated in table no. 1.

To change the oven burner nozzle proceed as follows:

1. Remove the hob by removing screws G (Figure 9) and then the hob.
2. Loosen screw **V** and remove the burner from its housing, taking care to avoid damaging the spark ignition and thermocouple (Figure 10).
3. Use a 7 mm tubular hex wrench to replace nozzle **R** with a nozzle suitable for the new type of gas as indicated in table no. 1.

To change the grill burner nozzle proceed as follows:

1. Loosen the grill screw and remove the burner from its housing, taking care to avoid damaging the spark ignition and thermocouple (Figure 11).
2. Use a 7m tubular hex wrench to replace nozzle **R** with a nozzle suitable for the new type of gas as indicated in table no. 1.

NOTE: After replacing the nozzles, the installer shall adjust the burners as described below, seal any regulation and pre-regulation devices, and affix the new gas regulation label, to replace the existing one. This new label is in the bag with the spare nozzles.

TABLE NO. 1

Burner	Gas type	Pressure	Nozzle diameter	Nominal flow rate			
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kw	kcal/h
Auxiliary	Natural Gas G20	20	72	-	95	1	860
	Butane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semirapid	Natural Gas G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapid	Natural Gas G20	20	115	-	286	3	2580
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Fish burner	Natural Gas G20	20	120	-	276	2,9	2494
	Butane G30	30	85	211	-	2,9	2494
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494
Ultra Rapid	Natural Gas G20	20	135	-	334	3,5	3010
	Butane G30	30	95	254	-	3,5	3010
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010

(model with gas oven and gas grill with double controls)

Oven	Natural Gas G20	20	135	-	352	3,7	3182
	Butane G30	30	90	269	-	3,7	3182
	Propane G31	37	90	264	-	3,7	3182
Grill	Natural Gas G20	20	115	-	191	2	1720
	Butane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

(model with gas oven and gas grill with single control, or gas oven and electric grill)

Oven	Natural Gas G20	20	150	-	429	4,5	3870
	Butane G30	30	90	327	-	4,5	3870
	Propane G31	37	90	321	-	4,5	3870
Grill	Natural Gas G20	20	115	-	191	2	1720
	Butane G30	30	68	145	-	2	1720
	Propane G31	37	68	143	-	2	1720

ADJUSTING THE BURNERS

Adjusting the "MINIMUM" of the burners:

Hob burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum of the hob burners:

1. Light the burner setting the knob to the MINIMUM position (small flame).
2. Turn the knob of the tap, secured by simple pressure on the rod.
3. If the cooker does not have safety valves on the hob burners, insert a small slotted screwdriver in the hole of the tap rod (Figure 12) and turn the choke screw to the right or left, until the burner flame is at the minimum; if the cooker has safety valves, the choke screw is not situated on the rod hole, but on the body of the tap (Figure 13).
4. Make sure the flame does not go out, when switching quickly from the MAXIMUM to the MINIMUM position.

Oven burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum of the burners:

1. Unplug the appliance before making the adjustment
2. Remove the knobs
3. Remove the control panel by removing the screws from the below the panel
4. Insert the thermostat knob
5. Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position (manual lighting with a match)
6. Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
7. Set the knob to the MINIMUM position (120°) and then remove it.
8. Use a slotted screwdriver on the choke screw (Figure
9. 14) and, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.
10. Reassemble the front panel, proceeding as above in point 3, in reverse

Grill burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum:

1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.
2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.
3) Set the knob to the MINIMUM position (small flame) and then remove it.
4) The cooker is equipped with safety valves, use a small slotted screwdriver on the valve body (see fig. 13) and turn the choke screw to the right or left, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

WARNING: The above-mentioned adjustment should be made only with natural gas burners, while for those operating with liquid gas the screw must be locked at the end in a clockwise direction.

WARNING: For the model with single grill burner, the grill burner always operates at maximum and therefore no minimum adjustment is required.

NOTE: The above-mentioned adjustment should be made only with natural gas burners, while for those operating with liquid gas the screw must be locked at the end in a clockwise direction. The grill burner always operates at maximum, therefore no minimum adjustment is required.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE ELECTRIC POWER SUPPLY

Connection to the electric power supply must conform to laws and regulations in force.
Before making the connection make sure:

- The electric wiring and sockets are suitable for the maximum rating of the appliance (see the serial no. plate on the lower part of the cooker body).
- The socket or wiring is effectively earthed in accordance with laws and regulations in force. The manufacturer shall not be held liable for failure to observe these provisions.

When the appliance is connected to the electric power supply by a socket:

- Make sure the lead has a normalised plug suitable for the rating indicated on the serial no. plate. Connect the wires according to the diagram in FIGURE 15, observing the following:
  letter L (live) = brown wire;
  letter N (neutral) = blue wire;
  symbol ⏚ (earth) = green-yellow wire;
- The lead must be positioned so no part of it exceeds a temperature of 75 K.
- Do not use reductions, adaptors or shunts for the connection, as these could generate false contacts and cause hazardous over-heating.

When the appliance in connected directly to the electric power supply:

- Make sure there is a device to disconnect the appliance from the mains, with a contact opening distance sufficient for complete disconnection in category III excess voltage conditions.
- The earthing wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively, a high-sensitivity residual current device can be used to protect the electrical connection.

We strongly recommend securing the green-yellow earthing wire to an efficient earthing system.

WARNING: If the power lead is replaced, the earthing wire (yellow-green) connected to the terminal board should be 2 cm longer than the other wires.

CARING FOR YOUR APPLIANCE

NOTE: IMPORTANT INFORMATION

For cookers resting on a base
NOTE: If the appliance rests on a base, take precautions to prevent the appliance sliding off the base.
For cookers with an electric oven
The appliance heats up during use. Do not touch the heating elements inside the oven.
For cookers with an electric oven
NOTE: Accessible parts may heat up during use. Keep children away from the cooker.
For glass oven doors
Do not use abrasive cleaning products or metal spatulas with sharp edges to clean the glass oven door, as this could scratch the surface and the glass could break.
Do not use steam cleaners to clean the appliance

NOTE: various parts of the cooker heat up reaching temperatures which seem very high but which are actually fully within safety limits. According to these limits:
1) With the oven on at 200°C for 1 hour, front accessible parts which cannot be grasped, can reach the following temperatures:

- Control panel: Tmax = Room Temperature +60°C
- Glass of the oven door: Tmax = Room temperature+60°C
- Metal part of the oven door: Tmax = Room temperature+45°C

2) With the oven on at 230°C for 1 hour, the parts which can be grasped, can reach the following temperatures:

- Plastic knobs: Tmax = Room temperature+60°C
- Metal oven door handle: Tmax = Room temperature+35°C

where the room temperature is the temperature in °C of the place where the appliance is installed.

REPLACING COMPONENTS

Before carrying out any maintenance, unplug the appliance from the gas and electricity mains.
To replace components such as knobs and burner heads, simply remove from their housing without disassembling any part of the cooker.
To replace components such as burner holders, taps and electrical components, proceed as described in the section on adjusting burners. If replacing the gas tap or thermostat, the two rear ramp brackets need to be disassembled by removing the 4 screws (2 screws per bracket), which secure it to the rest of the cooker; remove the 2 screws securing the bracket of the taps to the control panel support, after removing the knobs. If the gas or electric thermostat is to be replaced, the rear cooker protection also needs to be removed. Remove the screws, to take out and put back the thermostat bulb.
To replace the oven light, unscrew the light cover inside the oven (Figure 16).
NOTE: Before replacing the light, unplug the appliance from the mains.
NOTE: If replacing the power supply lead, the installer should keep the earthing wire longer than the live wires and follow instructions for electrical connections.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

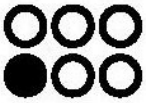
DESCRIPTION OF HOB PARTS

Warning:
Oven and grill burners shall not be used simultaneously.

Size of gas burners Table 3

BURNER	SIZE (mm)
1 Auxiliary	∅ 50
2 Semirapid	∅ 70
3 Rapid	–{}–∅ 95
4 Triple ring	∅ 130

CONTROL PANEL
On the control panel, a symbol is displayed for each knob or switch, to indicate the function, as described below:

The symbols , o  , show the position of the burners on the hob and the square/circle shows the burner in question (in this case the front left burner)

The symbol or shows the oven is being used (gas oven electric grill – change-over switch with 9 settings)

the symbol or indicates the electric thermostat for electric fan ovens

USING THE BURNERS

The symbols printed on the control panel above each knob indicate which knob corresponds with which burner. The burners can be lit differently, depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- Manual ignition (always possible even in the event of a power failure): Push down and turn the knob corresponding to the selected burner counter clockwise, to the MAXIMUM position (large flame Figure 17) and put a lit match to the burner.

- Electric ignition: Push down and turn the knob corresponding to the selected burner counter clockwise, to the MAXIMUM position (large flame Figure 17), hold the knob so it is aligned with the ignition symbol (a star) and release as soon as the burner is lit.

- Lighting burners with a safety device (thermocouple figure 18): Push down and turn the knob corresponding to the selected burner counter clockwise, to the MAXIMUM position (large flame Figure 17), push down the knob and use one of the above ignition methods. After ignition, hold the knob down for about 10 seconds, so the flame can heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

N.B.: Do not try to light a burner if the flame spreader is not in the right position.

Recommendations for an optimal use of the burners:

- Use suitable pans for each burner (see table no. 4 and Figure 19).
- When a pan starts to boil, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Figure 17).
- Always use lids with pans.

TABLE NO. 4

BURNER	Recommended PAN DIAMETERS (cm)
Auxiliary	12 - 14
Semirapid	14 - 26
Rapid	18 - 26

NOTE: Use flat-bottomed pans

NOTE: after cleaning the burners, make sure the caps "A" and flame spreader heads "B" are positioned properly as shown in figure 20A and are not positioned as shown in figure 20B.

NOTE: If there is no electric power supply, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and grease, which are easily inflammable, do not leave the appliance unattended.

If the appliance is fitted with a glass lid, this may shatter when heated. Turn off all burners before lowering the lid. Do not use sprays near the appliance when in use. When using the burners, make sure pan handles are positioned properly. Keep children away. If the oven has a lid, clean the oven top of any food deposits before lowering the lid.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed.

Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhauster, if installed.

USING THE GAS OVEN

All gas oven cookers are equipped with a safety thermostat to adjust the cooking temperature. To set the oven temperature, turn the knob (Figure 21) counter clockwise so the indicator is aligned with the temperature selected. The gas oven can be operated with the electric grill (figure 21).

The gas oven can also be used with the fan, operating the oven fan from the change-over switch on the control panel. The circulation of hot air ensures that heat is evenly distributed. It is not necessary to preheat the oven, however in the case of delicate baking, the oven should be preheated before putting in baking trays. The convection fan cooking system changes to some extent concepts about traditional cooking. Meat does not have to be turned during cooking and a spit does not have to be used for rotisserie roasting. The meat can be simply put on the rack.

Cooking temperatures with a gas fan oven are slightly lower, by about 10-15°C, than a traditional gas oven.

WARNING: If the burner flame accidentally goes out, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before lighting the burner again.

Table no. 5

THERMOSTAT KNOB POSITION	TEMPERATURE IN °C
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

The oven burner can be lit in different ways:

- Manual ignition: (always possible even in the event of a power failure):

To turn on the oven open the oven door and turn the knob to 260°C. At the same time put a lit match to the ignition tube at the bottom of the oven (Figure 22). Then push down the thermostat knob (gas will start to flow), and hold it down for 10 seconds, after the burner has been completely lit. Release the knob and make sure the burner stays lighted, otherwise repeat the operation.

- Electric ignition (only for models fitted with this device):

In this case, open the oven door beforehand, push down and turn the knob to the maximum temperature 260°C. Then push the thermostat knob (versions with ignition through knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit, then release the knob. Make sure the burner stays lighted, otherwise repeat the operation. For cookers without ignition through knob, push down the thermostat knob and switch with the symbol of a spark on, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit, then release the knob. Make sure the burner stays lighted, otherwise repeat the operation.

The ignition device must not be operated for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, stop, open the oven door and wait for at least 60 seconds before trying again.

NOTE: always light the oven with the oven door open. When using the oven, leave the cooker lid up, to prevent it overheating.

WARNING: when using the oven for the first time, leave it on for 15 – 30 minutes at a temperature of about 250° before cooking anything, to eliminate moisture and odour from the internal seals.

During normal use of the oven, wait approximately 15 minutes after lighting the oven so that it preheats before putting food in.

The oven has 5 grooves at different heights (Figure 23), to fit the racks or tray alike. To prevent getting the oven too dirty, meat should be cooked on a tray or rack placed in the tray. Table 6 shows indicative cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help in making any subsequent changes to information in the table. In any case, we recommended following the recipe.

USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

GAS OVEN:

All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counter clockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

When the cooker model allows the combinated use of gas oven and gas grill, the oven inner temperature is adjustable within the limit indicated in TABLE 6.

FAN GAS OVEN:

Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster, but is sufficient to put the meat directly on the grate.

With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.

WARNING: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

TABLE n° 4

POSITION OF OVEN KNOB	ONLY OVEN BURNER	OVEN BURNER+GRILL BURNER
1=MINIMUM	140°C	220°C
8=MAXIMUM	230°C	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:

- Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off):

To light the oven, open the oven door and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (fig.21A). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.22). Then press the thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- Electric ignition (only for the models equipped with this device):

In this case, first open the oven door, then press and turn the knob to the maximum temperature setting (number 8). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.

WARNING: afther lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flames to became stable

WARNING: when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.

NOTICE: when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.

During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven. The oven is equipped with 5 guides at different heights (fig.23) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray.

Table no. 6

TABLE OF COOKING TIMES FOR GAS OVENS

The temperatures in brackets refer to gas fan ovens

	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
MEAT			
ROAST PORK	220 (210)	3	60-70
ROAST STEER	250 (240)	3	50-60
ROAST OX	240 (230)	3	60-70
ROAST VEAL	220 (210)	3	60-70
ROAST LAMB	220 (210)	3	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	3	55-65
ROAST HARE	235 (225)	3	40-50
ROAST RABBIT	220 (210)	3	50-60
ROAST TURKEY	235 (225)	3	50-60
ROAST GOOSE	225 (215)	3	60-70
ROAST DUCK	235 (225)	3	45-60
ROAST CHICKEN	235 (225)	3	40-45
FISH	200-225 (190-215)	2	15-25
CAKES AND PASTRIES			
FRUIT CAKE	220 (210)	2	35-40
SANDWICH CAKE	190 (180)	2	50-55
BRIOCHES	175 (165)	2	25-30
SPONGE CAKE	235 (225)	2	20
DOUGHNUTS	190 (180)	2	30-40
PUFF PASTRY	220 (210)	2	20
GRAPE TART	220 (210)	2	15-20
STRUDEL	180 (170)	2	15-20
SAVOYARD BISCUITS	190 (180)	2	15
APPLE FRITTERS	220 (210)	2	20
PUDDING WITH SAVOYARD BISCUITS	220 (210)	2	20-30
TOASTED SANDWICH	250 (240)	3	5
BREAD	220 (210)	2	30
PIZZA	220 (210)	2	20

USING THE GAS GRILL (SINGLE CONTROL)

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob, but turning it clockwise instead of counter clockwise (see the gas oven use instructions), matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition, it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:

- Manual lighting: Just completely open the oven door, turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, while pressing the knob, and, at the same time, put a lit match next to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- Electric ignition: In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE GAS OVEN FOR MODEL WITH DOUBLE CONTROLS

The gas grill can be combined only with the gas oven.

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob.

The gas grill can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off): Just completely open the oven door, turn the knob counter clockwise that corresponds to the gas grill, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 17) while keeping the knob pressed and place a lit match up to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

- Electric ignition: In this case, completely open the oven door, press and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: afther lighting the oven and grill burners, please wait for 2 or 3 minutes before closing the oven door, in order to allow the burners flames to became stable

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door close.

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE 2+0 CHANGE-OVER SWITCH (figure 24)

(only for gas ovens with electric grill)

The 2+0 change-over switch used for gas oven models with electric grill

the symbol or is for oven fan and light operation, to use the gas oven or electric grill with fan.

the symbol or is for turning on the oven light

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT FOR MULTI-FUNCTION COOKERS

The thermostat provided in every model keeps the temperature inside the oven constant at a temperature range from 50°C to 250°C .

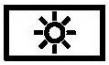
Turn the knob clockwise (Figure 25),to align the selected temperature on the metal ring with the indicator printed on the front panel. An orange light shows the thermostat is working and goes off when the oven temperature has exceeded the selected temperature by 10°C and comes on when the selected temperatures drops below 10°C. The thermostat can operate the oven heating elements only if the switch is in one of the heating element operating modes. If the switch is set to 0, the thermostat will not operate the heating elements.

USING THE 9-SETTING MULTI-FUNCTION OVEN SELECTOR

The 9+0 setting change-over switch for multi-function ovens is used to control, along with the thermostat, the fan motor and heating elements. To turn on the elements, both the knob on the 9+0 switch and thermostat need to be turned; if only one knob is turned, the oven will not work and only the light or fan motor will come on. The electric oven has 4 heating elements: a bottom element, two top elements and a round element; turn the change-over switch knob (Figure 26) to enable the heating element matching the symbol on the metal ring. However to operate this element, you need to turn the thermostat knob until the orange light shows the element has come on. If you position the change-over switch to any one of the nine operating modes, the relative heating element is enabled as well as the oven light. After the temperature and heating elements to operate have been selected, the oven heating elements are operated by the thermostat, so it is normal for the orange light to come on and off during operation.

To turn off the electric oven, set the change-over switch knob to 0 to prevent the thermostat operating the heating elements. The heating elements will be disabled, but the fan motor and oven light can be turned on from the change-over switch.

The switch has 9 settings, for 9 different types of oven operation:

- the symbol or  indicates that only the oven light is on;
- the symbol or indicates that the 1800W bottom heating element and external 1200W top heating element are on;
- the symbol or indicates that only the external 1200 W top heating element is on;
- the symbol or indicates that only the 1800W bottom heating element is on;
- the symbol or indicates that only the 1800 grill heating element is on (see specific section);
- the symbol or indicates that the external 1200W top heating element and 1800W grill heating element are on (see specific section);
- the symbol or indicates that the external 1200W top heating element, the 1800W grill heating element and fan motor are on (see specific section);
- the symbol or indicates that the 3000W round heating element and fan motor are on;
- the symbol or indicates that only the fan motor is on.

When the knob is turned to one of these nine positions, the oven light is always on, to indicate tension inside the oven.

USING THE ELECTRIC OVEN WITH NATURAL CONVECTION

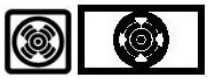
When using the oven for the first time, leave it on for maximum 30 minutes at a temperature of 250°, to eliminate smell from the internal seals**.**

During normal use, select the cooking temperature using the thermostat knob, then wait for the orange light to go off before putting foods in.

The oven has 5 grooves at different heights (Figure 23) for fitting racks or trays. To prevent getting the oven too dirty, meat should be cooked on a tray or rack placed in the tray.

TABLE OF COOKING TIMES FOR ELECTRIC OVENS WITH NATURAL CONVECTION

	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
MEAT			
ROAST PORK	225	3/4	60-80
ROAST STEER	225	3/4	60-80
ROAST OX	250	3/4	50-60
ROAST VEAL	225	3/4	60-80
ROAST LAMB	225	3	40-50
ROAST BEEF	230	3/4	50-60
ROAST HARE	250	3/4	40-50
ROAST RABBIT	250	3	60-80
ROAST TURKEY	250	3	50-60
ROAST GOOSE	225	3	60-70
ROAST DUCK	250	3/4	45-60
ROAST CHICKEN	250	3/4	40-45
FISH	200-225	2	15-25
CAKES AND PASTRIES			
FRUIT CAKE	225	2	35-40
SANDWICH CAKE	175-200	2	50-55
BRIOCHES	175-200	2	25-30
SPONGE CAKE	220-250	2	20-30
DOUGHNUTS	180-200	2	30-40
PUFF PASTRY	200-220	2	15-20
GRAPE TART	250	2	25-35
STRUDEL	180	2	20-30
SAVOYARD BISCUITS	180-200	2	40-50
APPLE FRITTERS	200-220	2	15-20
PUDDING WITH SAVOYARD BISCUITS	200-220	2	20-30
TOASTED SANDWICH	250	3	5
BREAD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

USING THE ELECTRIC OVEN WITH FAN 

When using the oven for the first time, leave it on for maximum 30 minutes at a temperature of 250°, to eliminate smell from the internal seals.

Before cooking foods, make sure the oven reaches the selected temperature and the orange light is off. This type of oven has a round heating element inside, where the fan for forced air circulation in a horizontal direction is positioned. Based on this operating principle, a fan oven can be used for different kinds of cooking at the same time, without changing the taste of the food. A few models are fitted at the rear with a removable metal filter that retains grease when cooking roasts. This filter should be cleaned regularly with soapy water to remove the grease and rinsed thoroughly. To remove the metal filter, apply gentle pressure upwards on the tab, indicated by the arrow. The circulation of hot air ensures that heat is evenly distributed. It is not necessary to preheat the oven, however in the case of delicate baking, the oven should be preheated before putting in baking trays. The convection fan cooking system changes to some extent concepts about traditional cooking. Meat does not have to be turned during cooking and a spit does not have to be used for rotisserie roasting. The meat can be simply put on the rack.

COOKING TIMES FOR ELECTRIC FAN OVENS

	TEMP °C	HEIGHT	MINUTES
MEAT			
ROAST PORK	160-170	2	70-100
ROAST STEER	170-180	2	65-90
ROAST OX	170-190	2	40-60
ROAST VEAL	160-180	2	65-90
ROAST LAMB	140-160	2	100-130
ROAST BEEF	180-190	2	40-45
ROAST HARE	170-180	2	30-50
ROAST RABBIT	160-170	3	80-100
ROAST TURKEY	160-170	3	160-240
ROAST GOOSE	160-180	3	120-160
ROAST DUCK	170-180	2	100-160
ROAST CHICKEN	180	2	70-90
FISH	160-180	2-3	
CAKES AND PASTRIES			
FRUIT CAKE	180-200	2	40-50
SANDWICH CAKE	200-220	2	40-45
BRIOCHES	170-180	2	40-60
SPONGE CAKE	200-230	2	25-35
DOUGHNUTS	160-180	2	35-45
PUFF PASTRY	180-200	2	20-30
GRAPE TART	230-250	2	30-40
STRUDEL	160	2	25-35
SAVOYARD BISCUITS	150-180	2	50-60
APPLE FRITTERS	180-200	2	18-25
PUDDING WITH SAVOYARD BISCUITS	170-180	2	30-40
TOASTED SANDWICH	230-250	3	7
BREAD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	2	20

USING THE STATIC ELECTRIC GRILL

The electric grill can be combined with the gas or electric oven.
With a gas oven + electric grill combination, the grill is operated from the oven thermostat knob.
The electric grill for gas oven cookers has a 2500W rating.
IMPORTANT: When using the electric grill in electric oven cookers, do not turn the thermostat knob to more than 150°C to prevent overheating the oven front; the oven has been designed for closed-door grilling.
Grilling on the rack: In this case, the rack should be put at level 1 or 2, placing foods on top of the rack and a drip tray below. Turn on the grill heating element, setting the thermostat to the relative position.
IMPORTANT NOTE: the oven door must be kept closed when grilling using the static electric grill.

WARNING: during use the appliance gets very hot. Do not touch the heating elements inside the oven.
NOTE: accessible parts may heat up during use. Keep children away.

USING THE ELECTRIC GRILL WITH FAN

The electric grill with fan is a special function for optimal grilling, with the oven rack at an intermediate position and the drip tray below.
With gas oven cookers with electric grills, set the thermostat to the grill symbol and the 2+0 change-over switch to the position to turn on the 2500W grill heating element and fan motor.
With cookers with a 9-setting change-over switch, set the 9+0 switch to the relative position and the electric thermostat to the temperature required, to turn on the grill heating element and fan motor.
IMPORTANT: When using the electric grill with fan, do not turn the thermostat knob to not more than 175°C (between 150° and 200°C) to prevent overheating the oven front; the oven has been designed for closed-door fan grilling.

USING THE THERMOMETER Figure 27

The cooker is fitted with a device to measure the temperature in the middle of the oven.
This lets you check the temperature inside the oven and adjust food cooking temperatures more accurately.

ELECTRIC OVEN

When you turn on the oven, the orange light comes on to indicate that the heating elements are working: The thermometer dial will start to move towards the set temperature.
The orange light will keeping coming on and off, indicating that the heating elements are working to maintain the temperature inside the oven.
The light may go off for a few minutes before the thermometer has reached the temperature required. This is normal, because operation of the heating elements is regulated so that heat is distributed properly inside the oven.
Heat is optimally distributed inside the oven when the thermometer dial has stopped.
If the oven temperature drops or goes up, the thermometer dial will follow these variations in the same way.
When the oven is turned off, the temperature on the thermometer will slowly drop until it reaches room temperature.
NOTE: The temperatures on the knob are indicative. Follow the thermometer temperature for cooking.

GAS OVEN

When the oven is turned on, the burner will start working at the maximum and the thermometer dial will start to move towards the set temperature.
The flame may die down before the thermometer has reached the temperature required. This is because burner power is reduced so that heat can be evenly distributed inside the oven.
Heat is optimally distributed inside the oven when the thermometer dial has stopped.
When the oven is turned off, the temperature on the thermometer will slowly drop until it reaches room temperature.
NOTE: The Thermostat Position and Oven Temperature correspondence in table no. 6 is indicative and depends on various factors such as the type of gas and supply pressure.
Follow the thermometer temperature for cooking.

NOTE: it is normal to record different temperatures from those indicated on the panel thermometer, when you measure the temperature in the middle of the oven using a different thermometer.
The temperature indicated by the thermometer is the mean temperature inside the oven and does not indicate the temperature of any single point.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

On models which have this device, the self-cleaning oven differs from normal ovens because the inner surfaces are coated with a special micro-porous enamel that absorbs and eliminates grease residues during cooking. If liquid grease is released, self-cleaning is not sufficient, so wipe the grease stains with a damp sponge and then heat the oven to the maximum temperature, wait for it to cool down and wipe again with a damp sponge.

CLEANING THE APPLIANCE

Before any cleaning, unplug the appliance and turn off the gas tap.
Do not use steam cleaners to clean the appliance

Cleaning the hob:

Clean the burner heads, enamelled steel pan supports, enamelled caps and flame spreaders regularly using warm soapy water. Rinse and dry well.
Use a cloth to wipe away any liquids spilt from pans.
If the gas tap does not open or close easily, do not force it, but seek technical assistance immediately.
Cleaning enamelled parts:
Clean enamelled parts frequently with soapy water, to keep their characteristics unaltered. Never use abrasive powders. Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice, etc.) on enamelled parts, and clean the parts when still warm.

Cleaning stainless steel parts:
Clean with soapy water then dry with a soft cloth. Use special stainless steel cleaning products regularly to maintain the shine. Never use abrasive powders.
Cleaning the flame spreaders:
As the flame spreaders rest on the hob surface, to clean them, remove and wash with soapy water. Dry well and make sure the holes are not obstructed, before putting them back in position.
Cleaning the oven glass panel:
The oven glass panel can be removed. After opening the doors and blocking the hinges (figure 28) remove the glass panel (figure 29) and clean. Clean the panel when the oven is cold, using a damp cloth. Do not use abrasive

products. Put the glass panel back, making sure the smooth part is on the outside and the printed part inside the oven door. Then release the hinges.
Note: do not release the hinges if the glass panel is not fitted on the door.

Cleaning inside the oven:
To make heavy-duty cleaning easier, the door can be removed as follows. After opening the door and blocking the hinges (figure 28), put the door in a semi-open position and pull towards yourselves until it is released. To reassemble, proceed as above in reverse. The side racks can also be removed, by removing the nuts securing them to the oven.

Cast iron or aluminium strip racks:
Soft aluminium-bottomed pans are not recommended, to prevent leaving permanent marks on the rack surface which cannot be removed with normal washing.

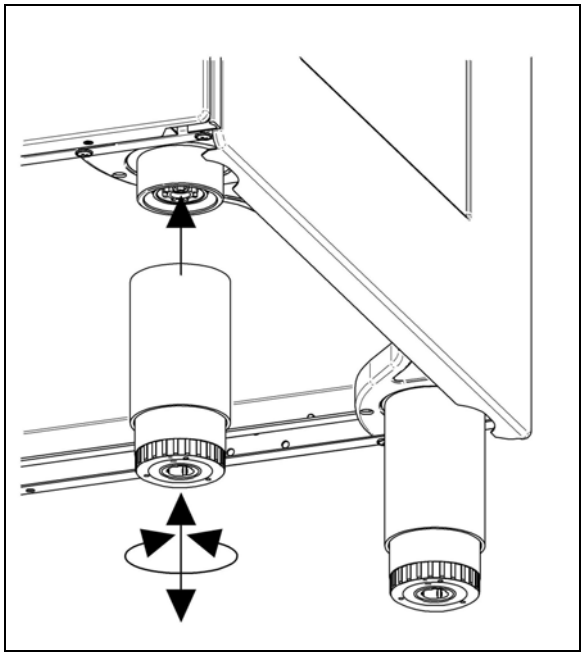


Figure 1

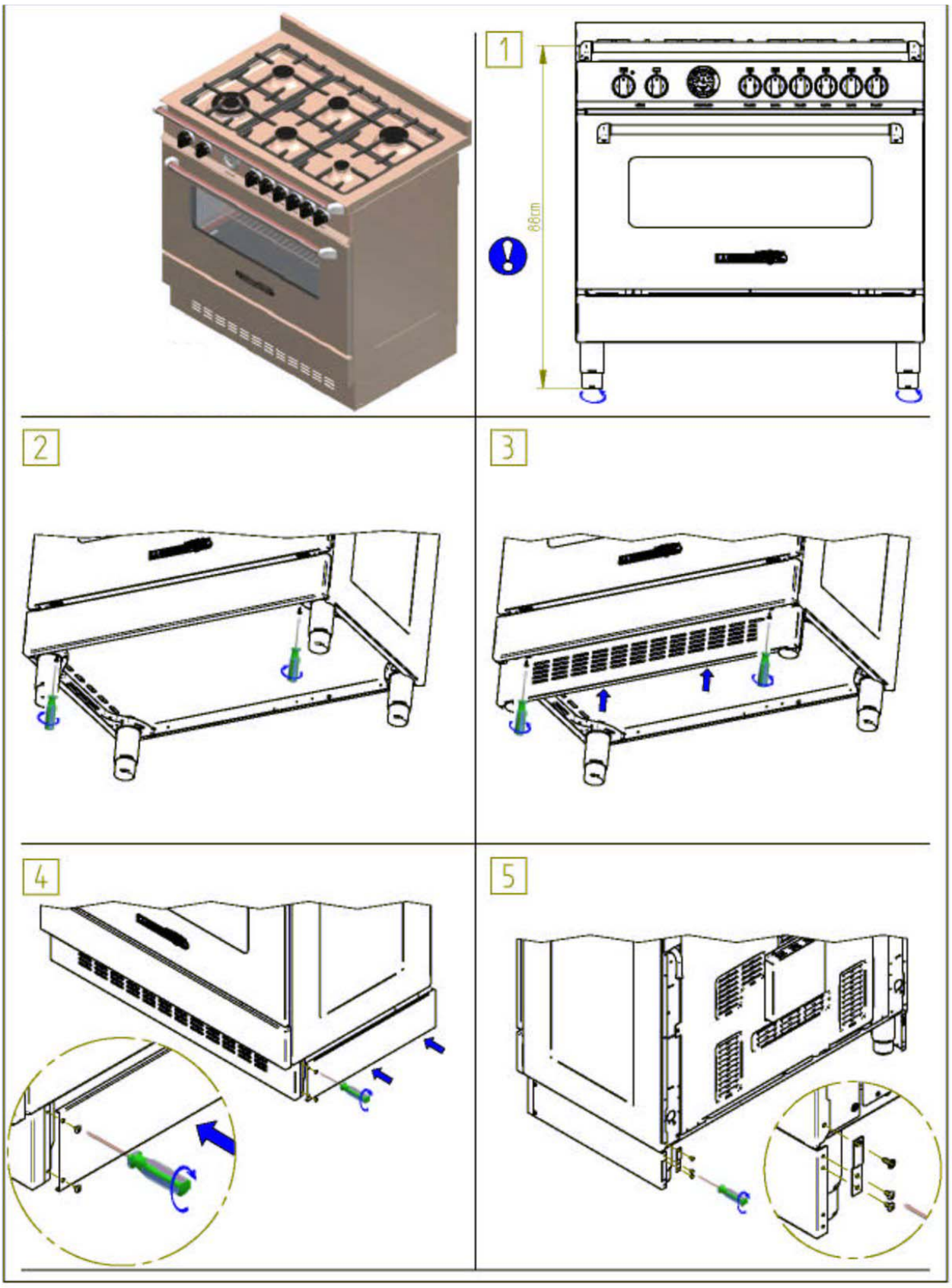


Figure 2

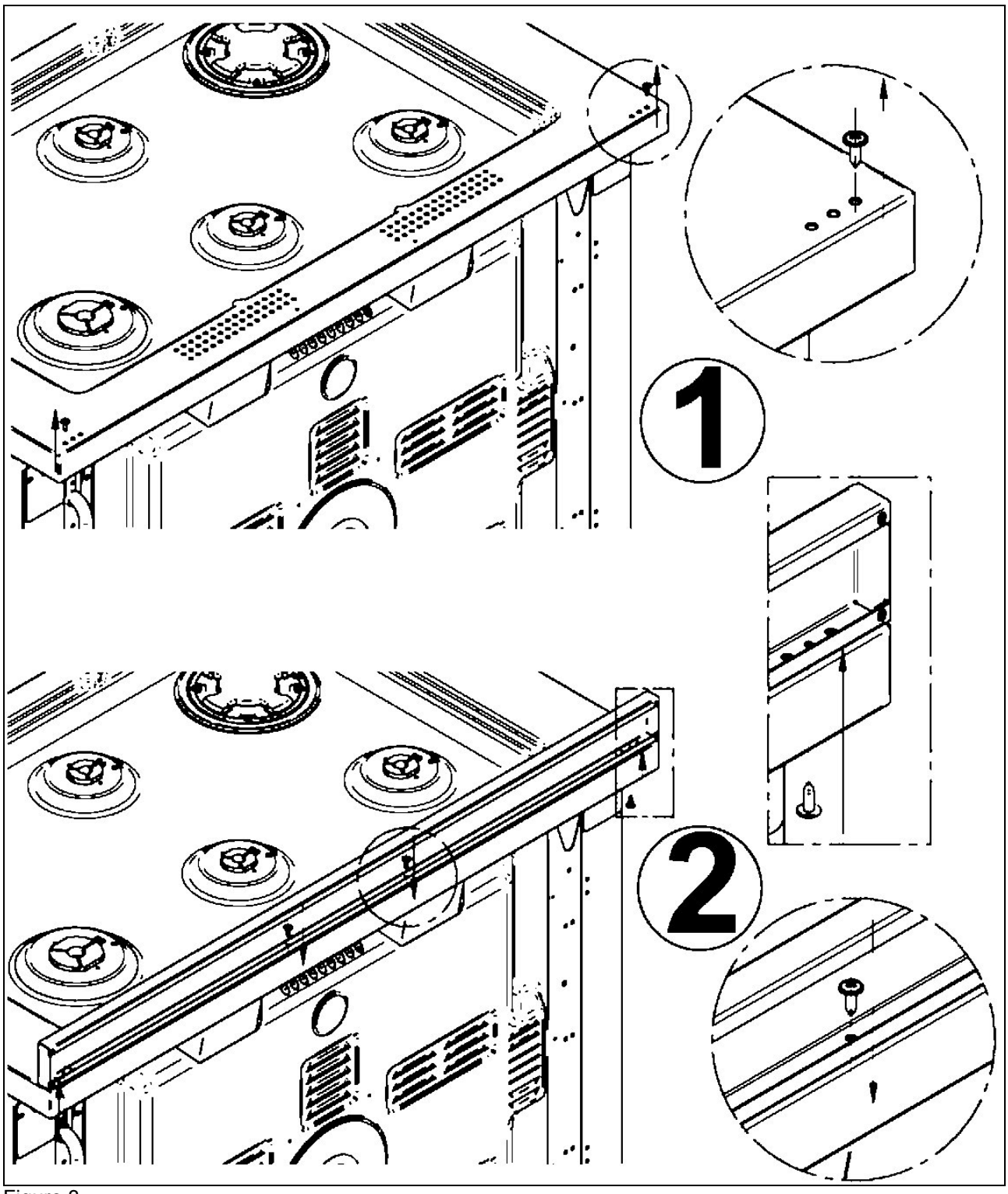


Figure 3

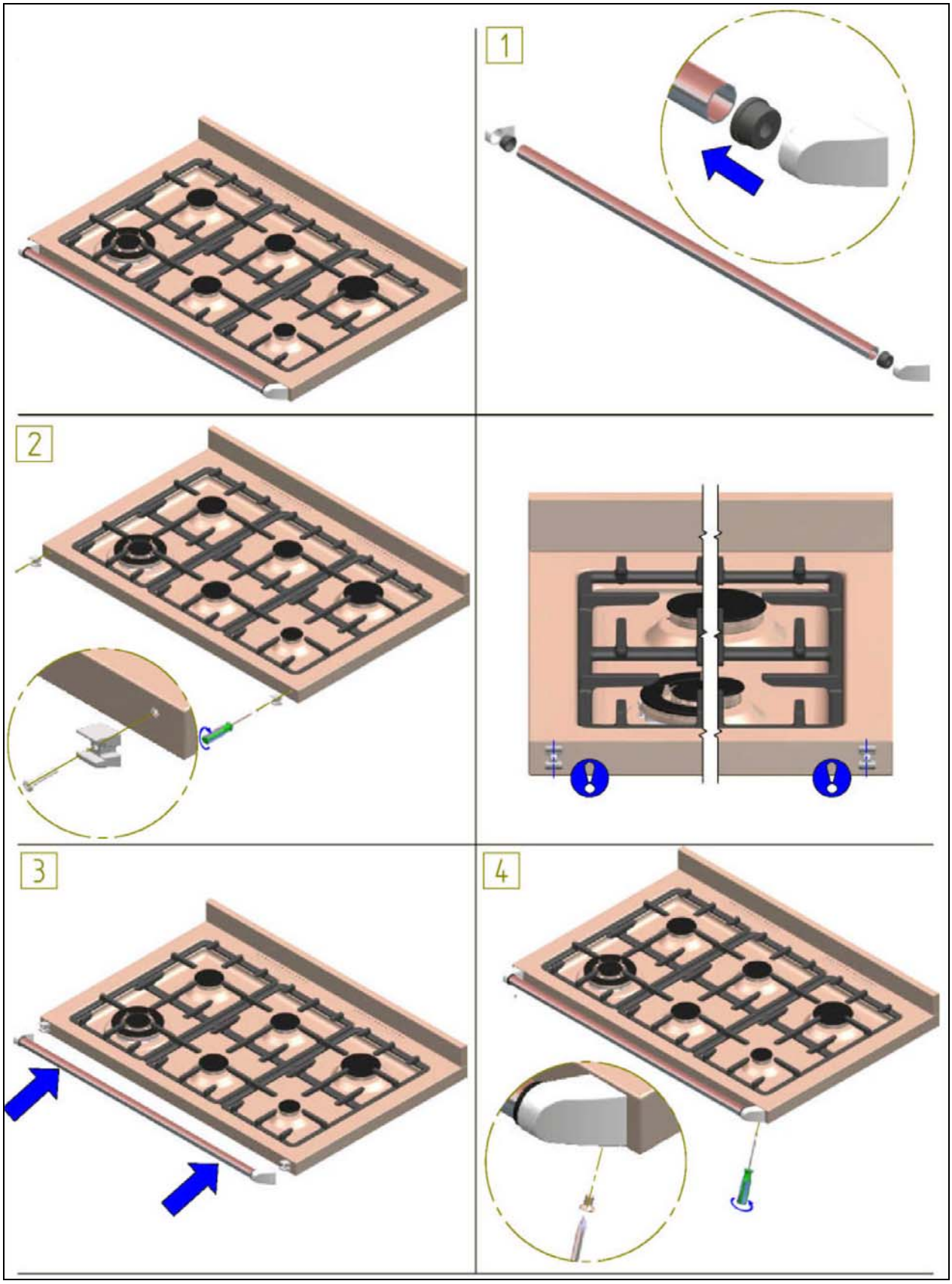


Figure 4A

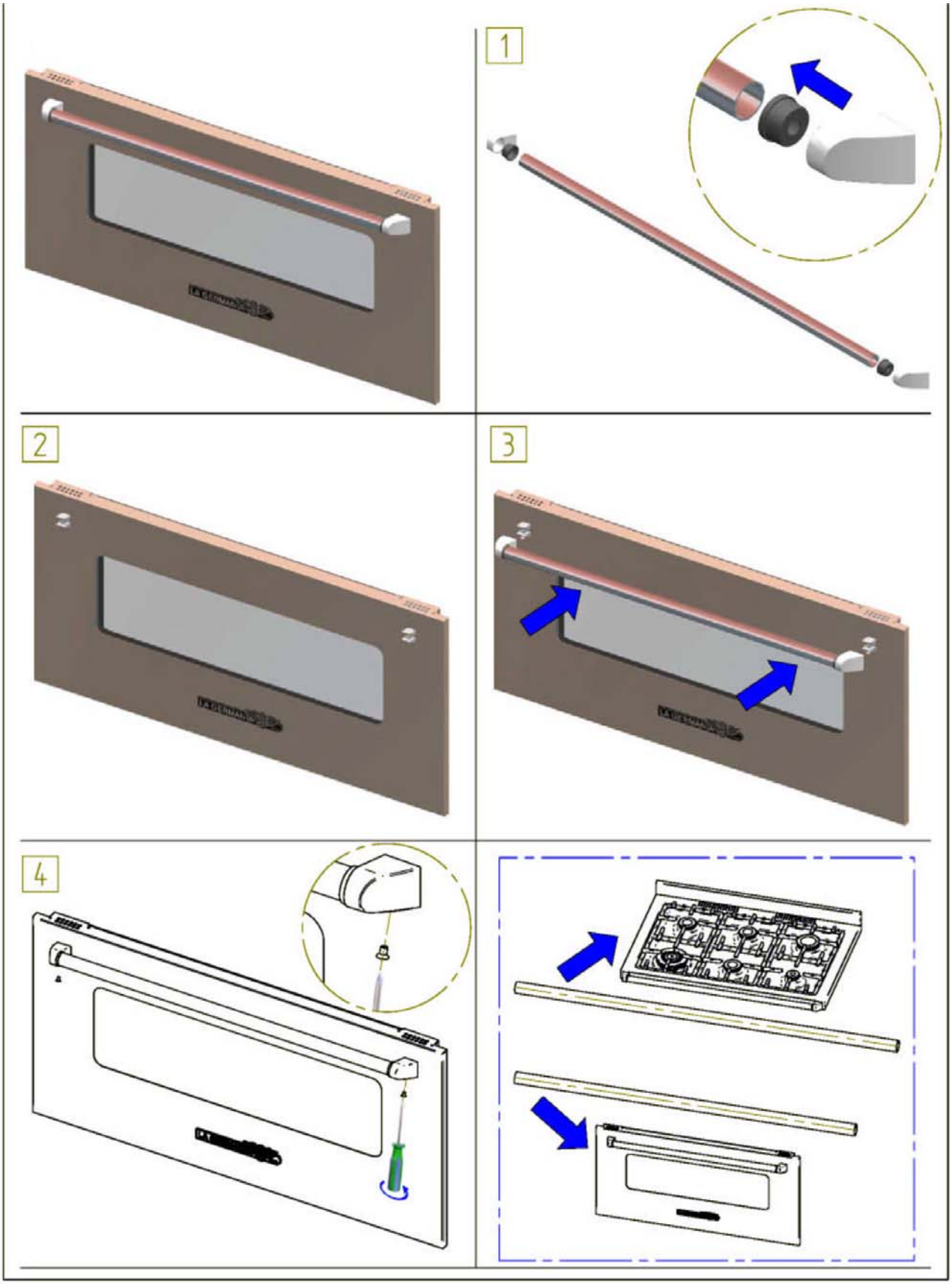


Figure 4B

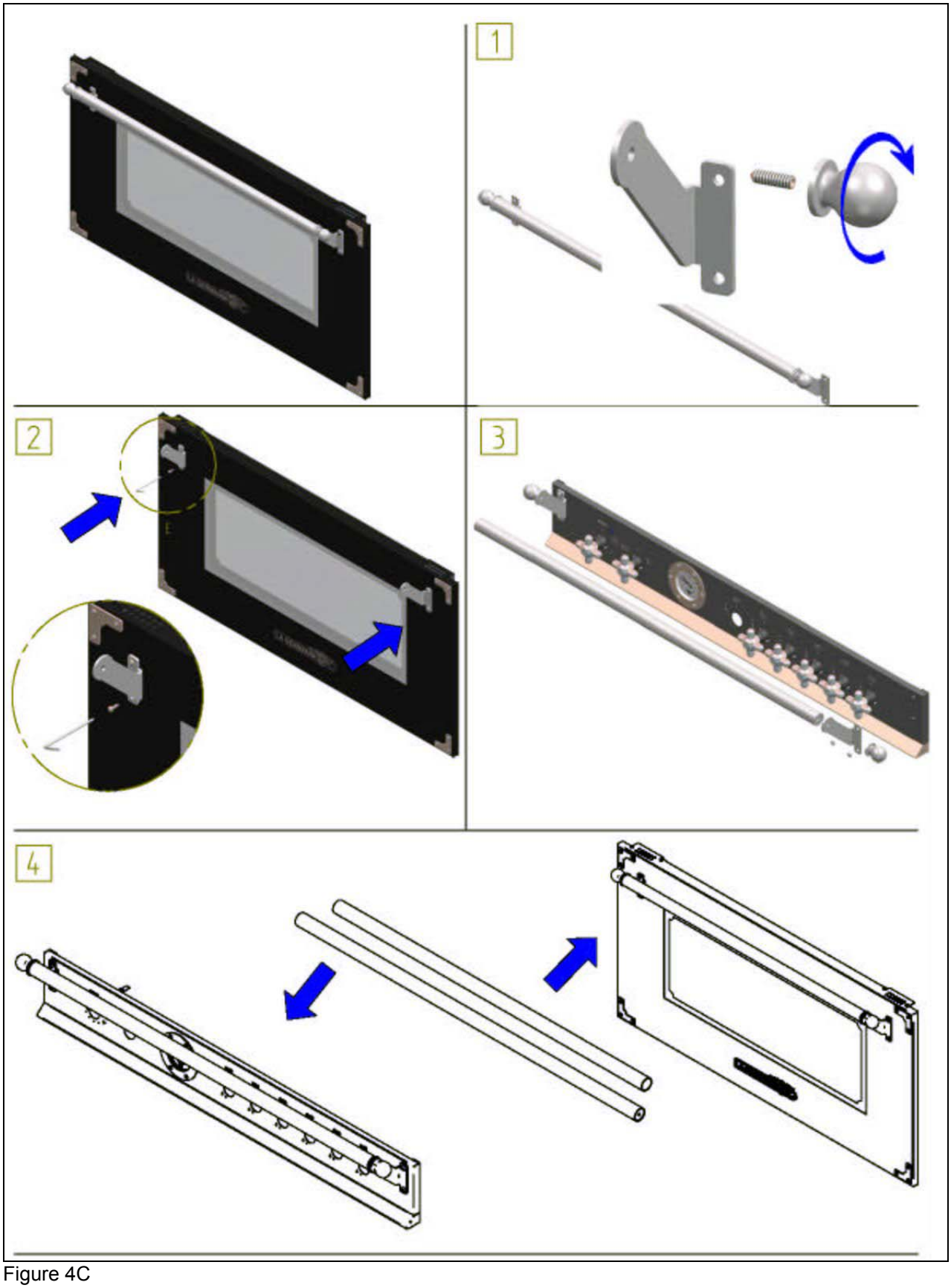


Figure 4C

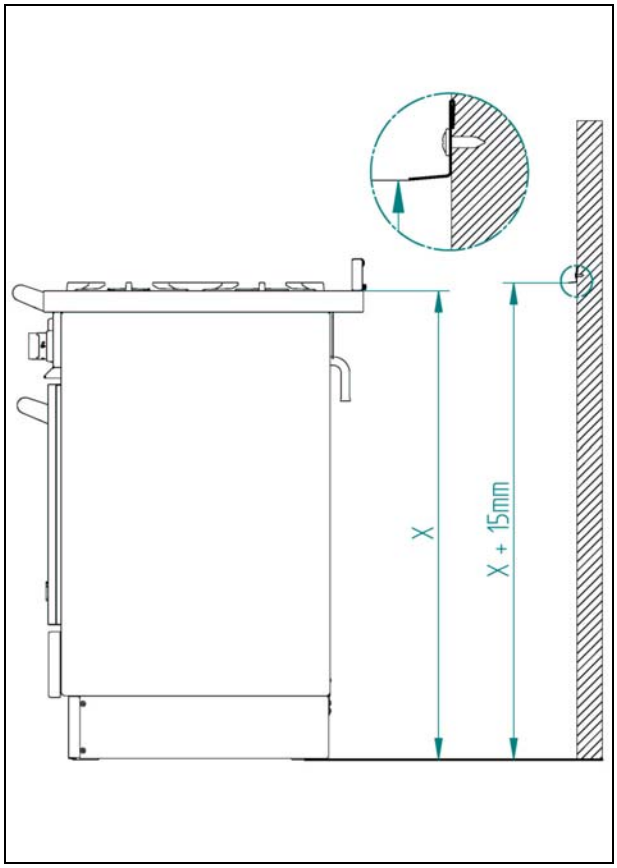


Figure 5

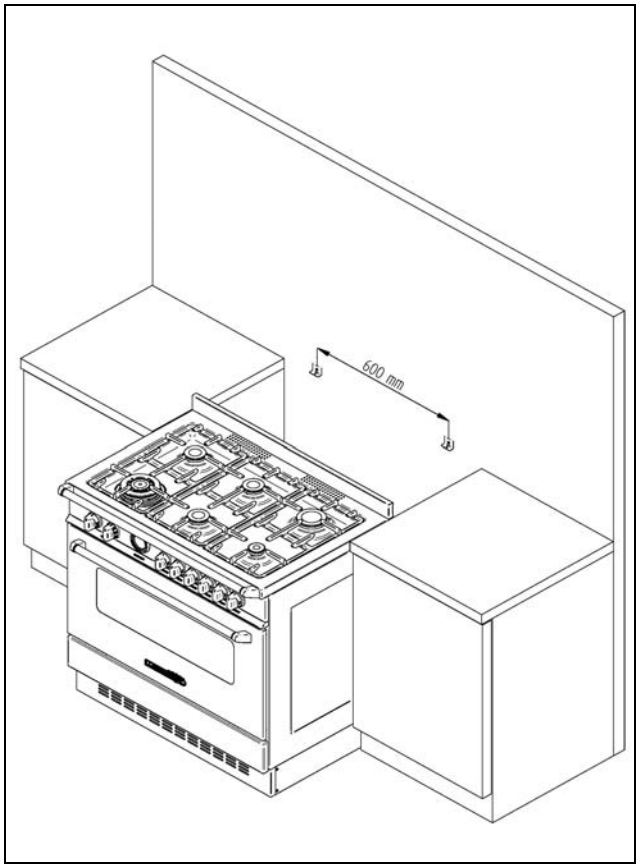


Figure 5A

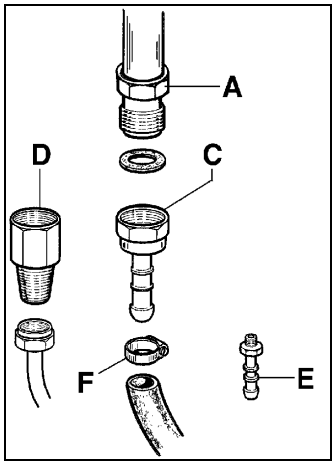


Figure 6

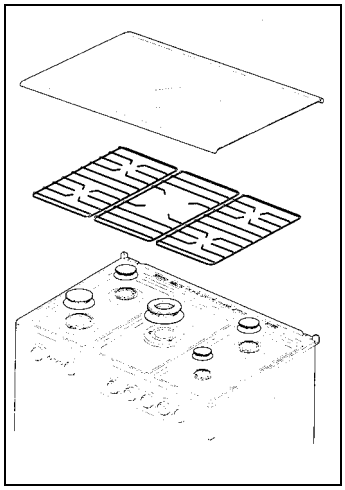


Figure 7

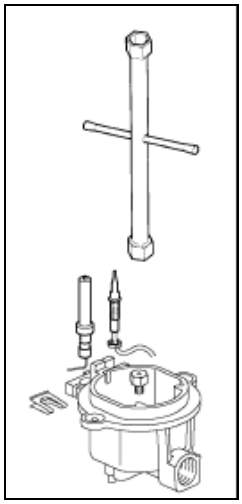


Figure 8

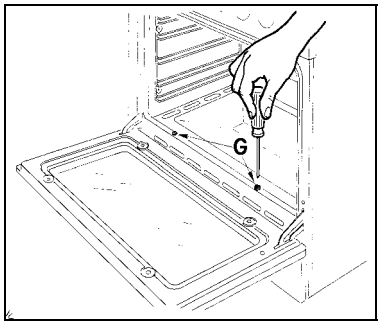


Figure 9

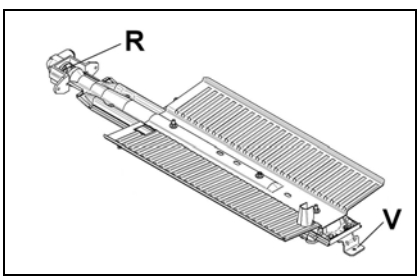


Figure 10

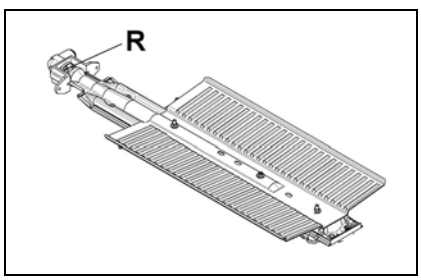


Figure 11

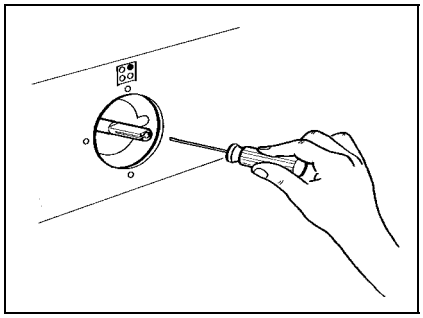


Figure 12

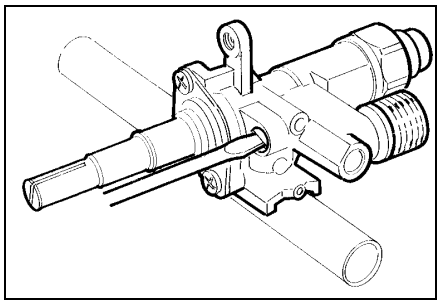


Figure 13

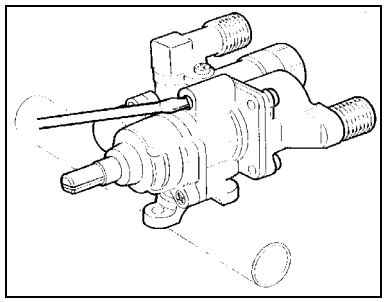


Figure 14

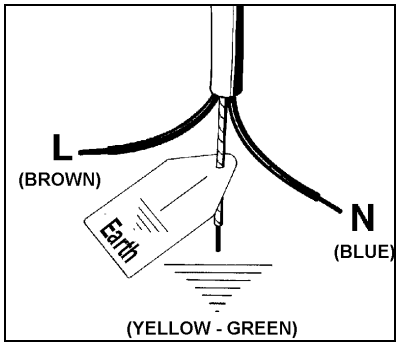


Figure 15

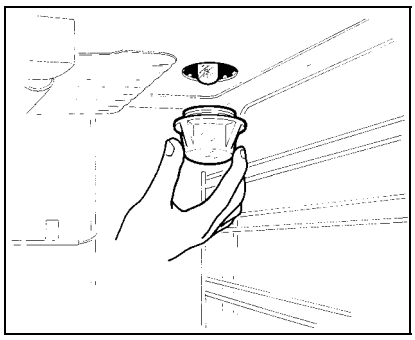


Figure 16

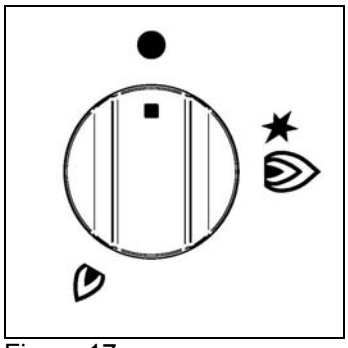


Figure 17

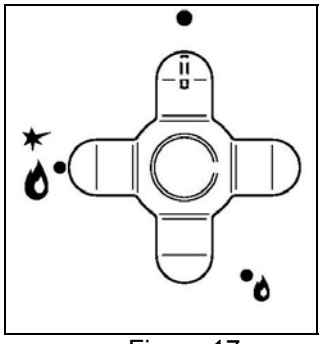


Figure 17

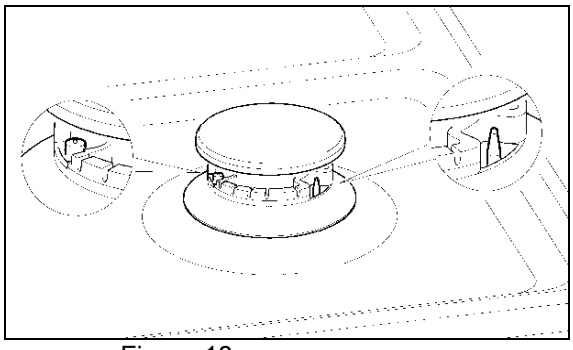
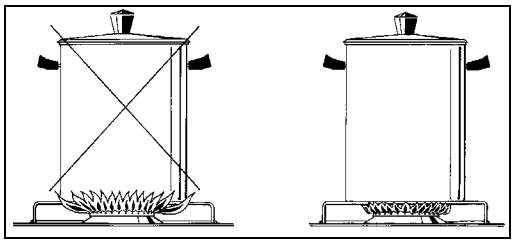


Figure 18



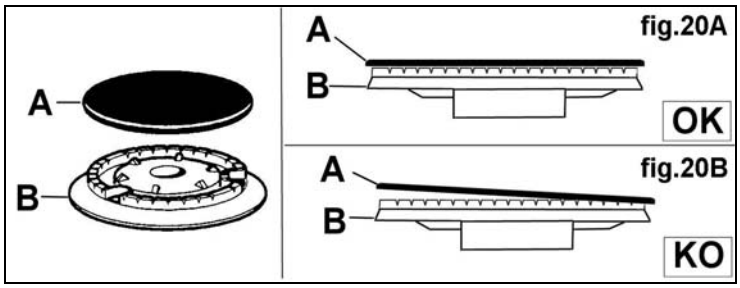


Figure 19

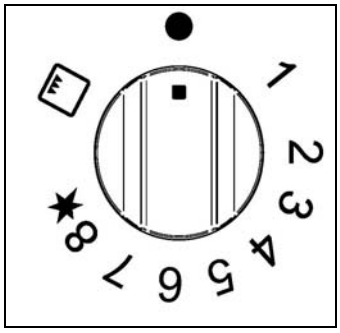


Figure 21

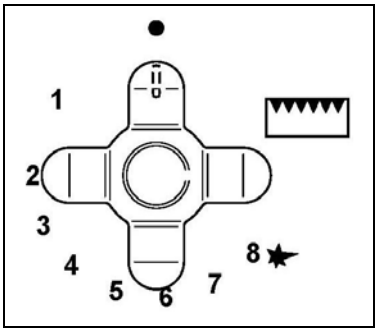


Figure 21

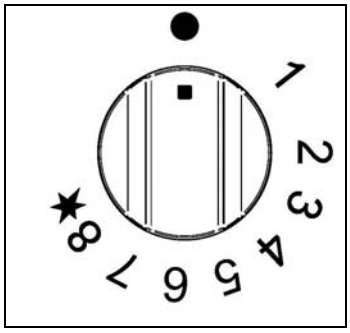


Figure 21A

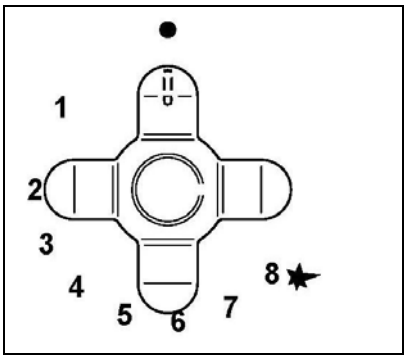


Figure 21A

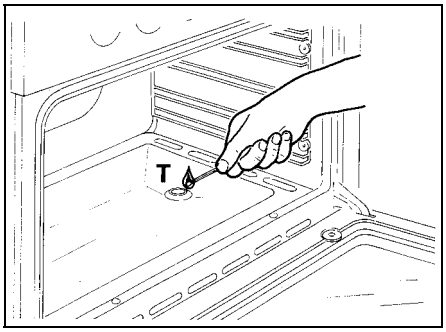


Figure 22

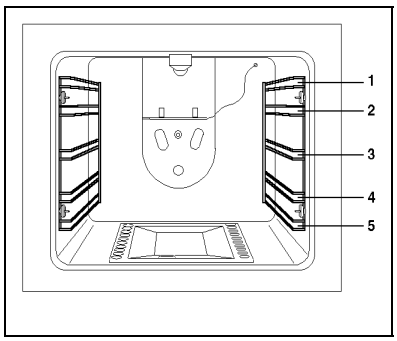


Figure 23

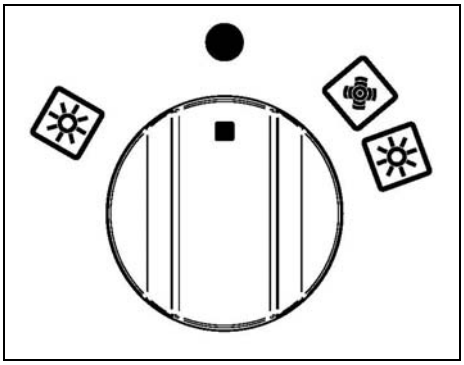


Figure 24

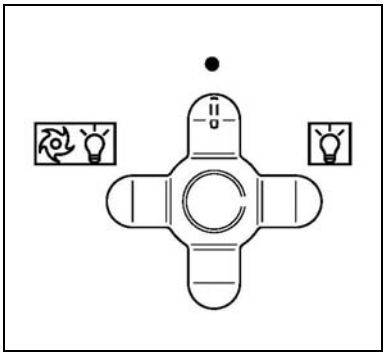


Figure 24

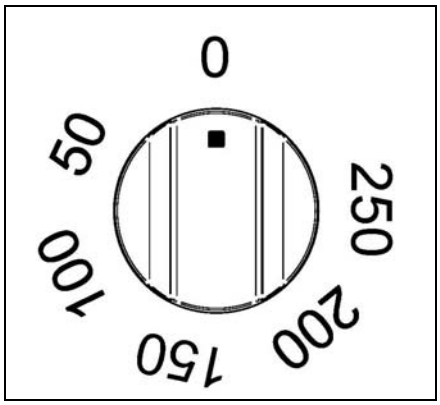


Figure 25

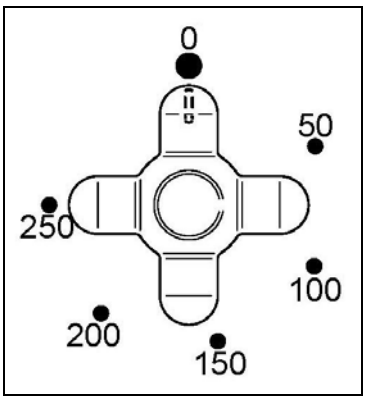


Figure 25

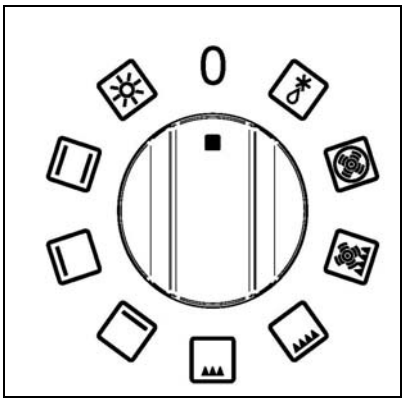


Figure 26

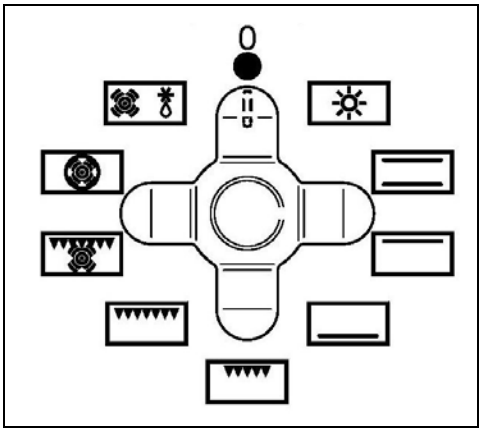


Figure 26

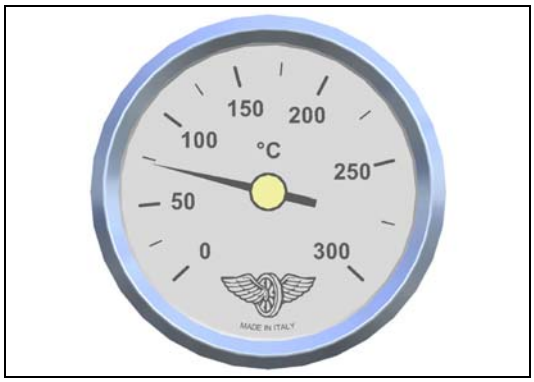


Figure 27

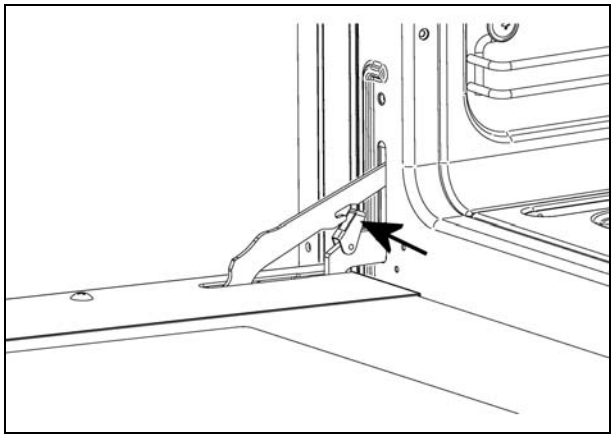


Figure 28

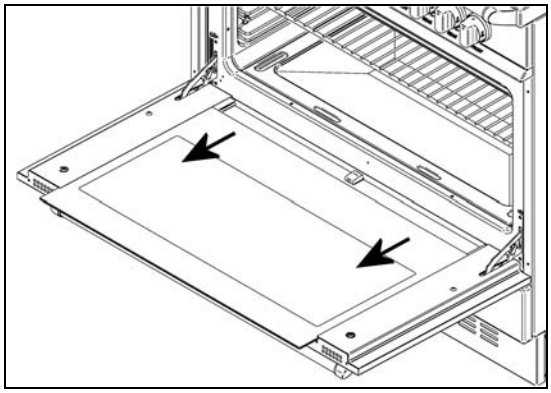


Figure 29

إمكانية فك الزجاج الداخلي تعد ميزة بالفرن. بعد فتح الباب تماما و حجز المفصلات (شكل 28) اخرج الزجاج الداخلي (شكل 29) قم بتنظيف الزجاج. يجب أن تقوم بهذه العملية و الفرن بارد و بواسطة قطعة من القماش المبللة، وتجنب استخدام المواد الكاشطة. أعد تركيب الزجاج على نفس الاتجاه الذي قمت بفكه منه مع الانتباه بأن تكون الناحية الملساء في الواجهة وأن تبقى الناحية المطبوع عليها داخل باب الفرن. بمجرد تركيب الزجاج حرر المفصلات.
تنبيه: لا تحرر المفصلات في حالة عدم تركيب الزجاج الداخلي على الباب.

التنظيف الداخلي للفرن:

للتسهيل من عمليات التنظيف المكثفة للفرن يكون أكثر عمليا فك باب الفرن مع مراعاة التعليمات المشار إليها بأسفل. بعد فتح الباب تماما و حجز المفصلات (شكل 28)، اجعل الباب في وضع شبه مفتوح ثم اسحب بيديك الباب نحوك على ألا ينفك تماما من تعشيقه. لإعادة تركيب الباب اعكس العملية. يكون من السهل أيضا فك شبكات الشواء الجانبية، بفك الحلقات المعدنية التي تثبتها بالفرن.

شبكات الشواء من الحديد الزهر أو من سطح معدني كبير:

لا ينصح باستخدام الأواني التي تكون قاعدتها من الألومونيوم الرقيق لتجنب حدوث علامات راسخة على أسطح شبكة الشواء، و التي لا يمكن إزالتها بالغسيل العادي.

استخدام الترمومتر شكل 27

إن الموقد مزود بجهاز لقياس درجة الحرارة التي تصل إلى منتصف الفرن
فيسمح هذا بفحص درجة الحرارة التي تصل إلى الداخل و التحكم بشكل أدق في درجة حرارة طهي الأطعمة.

الفرن الكهربائي

يضاء المؤشر البرتقالي عند إيقاد الفرن مشيرا إلى أن الأجزاء الساخنة بالفرن بدأت تعمل: يبدأ مؤشر الترمومتر في التحرك تجاه درجة الحرارة التي تم تحديدها.
يستمر المؤشر البرتقالي في الإشعال و الإطفاء مشيرا إلى عمل الأجزاء الساخنة للحفاظ على درجة الحرارة داخل الفرن.
من الممكن أن ينطفئ المؤشر لبضعة دقائق قبل وصول الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة : يعد هذا الوضع طبيعيا، حيث أنه يتم التحكم في تشغيل الأجزاء الساخنة بطريقة تجعل الحرارة توزع بصورة صحيحة داخل الفرن.
يأتي التوزيع المثالي للحرارة داخل تجويف الفرن عندما يقف مؤشر الترمومتر.
في حالة انخفاض أو ارتفاع درجة حرارة الفرن يقوم مؤشر الترمومتر برصد هذه التغيرات بنفس الطريقة.
عند إطفاء الفرن، ينخفض مؤشر درجة الحرارة على الترمومتر ببطء حتى يصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة.
تنبيه: تعد درجات الحرارة على المقبض إرشادية، و يجب إتباع مؤشرات الترمومتر أثناء قيامكم بعمليات الطهي.

أفران الغاز

عند تشغيل الفرن تبدأ وحدة الإشعال في العمل على أقصى وضع و يبدأ مؤشر الترمومتر في الدوران تجاه درجة الحرارة التي تم تحديدها.
من الممكن أن تنخفض كثافة اللهب قبل أن يصل الترمومتر إلى درجة الحرارة المطلوبة. حيث تنخفض قدرة وحدة الإشعال بطريقة تسمح بتوزيع متساوٍ لدرجة الحرارة داخل الفرن.
يأتي التوزيع المثالي للحرارة عندما يقف مؤشر الترمومتر.
عند انطفاء الفرن، ينخفض مؤشر درجة الحرارة الموجود على الترمومتر ببطء إلى أن يصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة.
تنبيه: يعد التطابق بين وضع الترمومتر و درجة حرارة الفرن الموضحة في الجدول رقم 6 إرشاديا و يعتمد على عوامل مختلفة كنوع الغاز و ضغط شبكة التغذية.
يجب إتباع مؤشرات الترمومتر أثناء قيامك بعمليات الطهي .

تنبيه: يكون من الطبيعي عند قياس درجة حرارة الفرن في منتصف الفرن بواسطة ترمومتر مختلف أن ترصد قيم مغايرة عن تلك المشار إليها بالترمومتر على لوحة البيانات
إن درجة الحرارة التي يشير إليها الترمومتر هي متوسط درجة الحرارة داخل تجويف الفرن و لا تمثل درجة الحرارة عند نقطة مفردة.

استخدام الفرن ذاتي التنظيف

في الموديلات التي تشتمل على هذه الخاصية، يختلف الفرن ذاتي التنظيف عن الفرن الطبيعي في أن أسطحه الداخلية تغطى بطلاء خاص متعدد المسام يعمل على امتصاص و التخلص من بقايا الدهون أثناء الطهي. في حالة خروج سوائل دهنية لا تعد خاصية التنظيف الذاتي كافية حيث يلزم مرور قطعة إسفنج مبللة على أماكن الدهون ثم القيام بتسخين الفرن على أقصى درجة حرارة، انتظر إلى أن يبرد الفرن ثم أعد تمرير قطعة الإسفنج المبللة.

تنظيف الجهاز

قبل القيام بأي عمليات تنظيف، قم بفصل الجهاز عن شبكة التغذية الكهربائية و أغلق وحدة ضبط تدفق الغاز العمومية التي تغذي الجهاز بالغاز
لا تستخدم منظفات بالبخار لتنظيف الجهاز

نظافة سطح العمل:

يجب أن تقوم بتنظيف وحدات الإشعال و شبكات الشواء من الاستانلس المطلي و الأغطية المطلية و موزع اللهب دوريا بماء فاتر و صابون و شطفها ثم تجفيفها جيدا.
يجب جمع السائل المتساقط من الأواني بواسطة قطعة من القماش.
في حالة صعوبة فتح أو غلق مقبض أي من وحدات تدفق الغاز ، لا تفتحه بعنف، و لكن اطلب تدخل المساعدة الفنية على الفور.

تنظيف الأجزاء المطلية:

للحفاظ على خصائص الأجزاء المطلية يكون من الضروري تنظيفها باستمرار بالماء و الصابون.
لا تستخدم مطلقا مساحيق كاشطة. تجنب وضع مواد حمضية أو قلوية على أي من الأجزاء المطلية (كالخل، عصير الليمون، ملح،عصير الطماطم،.الخ) و تجنب أيضا غسل الأجزاء المطلية بنما لا تزال ساخنة.

تنظيف الأجزاء من الاستانلس ستيل:

نظف هذه الأجزاء بالماء و الصابون ثم قم بتجفيفهم بقطعة من القماش المبلل. و بالاستعمال المنتظم للمواد الخاصة المتداولة في السوق يمكنكم الحفاظ على بريق الجهاز. لا تستخدم مساحيق كاشطة على الإطلاق.

تنظيف وحدات الإشعال الخاصة بتوزيع اللهب:

لسهولة تركيبهم، يكفي نزعهم من أماكنهم و غسلهم بالماء و الصابون لتنظيفهم. و بعد تجفيفهم تماما و التأكد من عدم انسداد الثقوب أعدهم إلى وضعهم مرة أخرى.

التنظيف الداخلي لزجاج الفرن:

جدول الطهي للفرن الكهربائي المزود بالمروحة

	درجة الحرارة °C	الارتفاع	الدقائق
اللحوم			
لحم مشوي	**170-160**	**2**	**100-70**
لحم عجل مشوي	**180-170**	**2**	**90-65**
لحم بقري مشوي	**190-170**	**2**	**60-40**
لحم بتلو مشوي	**180-160**	**2**	**130-100**
لحم ضأن مشوي	**160-140**	**2**	**130-100**
روزبيف	**190-180**	**2**	**45-40**
أرنب بري مشوي	**180-170**	**2**	**50-30**
أرنب مشوي	**170-160**	**3**	**100-80**
ديك رومي مشوي	**170-160**	**3**	**240-160**
أوز مشوي	**180-160**	**3**	**160-120**
بطة مشوية	**180-170**	**2**	**160-100**
دجاجة مشوية	**180**	**2**	**90-70**
الأسماك	**180-160**	**3-2**	**25-15**
الحلويات			
تورتة الفواكه	**200-180**	**2**	**50-40**
تورتة مارجريتا	**220-200**	**2**	**45-40**
فطائر حلوى	**180-170**	**2**	**60-40**
كعكة إسفنجية	**230-200**	**2**	**35-25**
الكعك	**180-160**	**2**	**45-35**
رقائق حلوى	**200-180**	**2**	**30-20**
العنب المهروس	**250-230**	**2**	**40-30**
حلوى السترودل	**160**	**2**	**35-25**
بسكويت سافويا	**180-150**	**2**	**60-50**
حلوى التفاح المقلي	**200-180**	**2**	**25-18**
بودينج رقائق سافويا	**180-170**	**2**	**40-30**
توست	**250-230**	**3**	**7**
خبز	**220-200**	**3**	**40**
بيتزا	**220-200**	**2**	**20**

استخدام الشواية الكهربائية الثابتة

يمكن تركيب الشواية الكهربائية بفرن الغاز أو الفرن الكهربائي
في حالة الفرن الغاز و الشواية الكهربائية، يتم التحكم في الشواية بواسطة مقبض الترموستات الخاص بالفرن.
تبلغ قدرة الشواية الكهربائية للمواقد ذات الأفران الغاز 2500 وات.
هـام: أثناء استخدام الشواية الكهربائية في المواقد ذات الأفران الكهربائية، ضع مقبض الترموستات على درجة حرارة لا تتعدى 150 درجة مئوية لتجنب التسخين المفرط لواجهة الجهاز؛ يجب أن تتم عملية الشواء و الباب مغلق.
الشواء على الشبكة: في هذه الحالة يتم وضع شبكة الشواء المرفقة على المستوى 1 أو 2 و يوضع فوقها الطعام المراد شواءه، بينما يتم وضع الصينية على المستوي السفلي لجمع مرق الشواء المتساقط. ثم قم بإدخال مقاومة الشواية مغيراً من وضع الترموستات إلى الوضع المناسب لها.
ملحوظة هامة: يجب أن تتم عملية الشواء بواسطة الشواية الكهربائية و باب الفرن مغلق

تحذير: أثناء استخدام الجهاز يكون الفرن ساخنا جدا. فيجب توخي الحذر و عدم لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
تنبيه: يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال بعيدا.

استخدام الشواية الكهربائية المزودة بمروحة

تعد الشواية الكهربائية المزودة بمروحة وظيفة خاصة تسمح بالقيام بعملية شواء ممتازة، عن طريق وضع شبكة شواء الفرن في المستوى المتوسط بينما توضع صينية الفرن في المستوى السفلي.
في المواقد ذات الفرن الغاز و الشواية الكهربائية ضع الترموستات على رمز الشواء و المحول 0+2 على الوضع الملائم بطريقة تسمح بتشغيل مقاومة الشواية من 2500 وات و كذلك محرك المروحة.
و في المواقد ذات المحول 9 أوضاع، ضع المحول 0+9 على الوضع المناسب و ضع الترموستات على درجة الحرارة المراد ضبطها، بطريقة تسمح بتشغيل مقاومة الشواية و محرك المروحة.
هـام: أثناء استخدام الشواية الكهربائية المزودة بمروحة، ضع مقبض الترموستات على درجة حرارة لا تتعدى 175 درجة مئوية التي توجد بين وضعي 150 و 200 درجة لتجنب فرط التسخين بواجهة الجهاز؛ في حقيقة الأمر يجب أن تتم عملية الشواء ذات التهوية و الباب مغلق.

استخدام الفرن الكهربائي الذي يعمل بالنقل الحراري الطبيعي

عند استخدام الفرن لأول مرة اتركه يسخن عند درجة حرارة 250 درجة مئوية لمدة أقصاها 30 دقيقة، بغرض التخلص من روائح المنتجات المعزولة داخليا.
أثناء الاستخدام الطبيعي، قم باختيار درجة الحرارة المطلوبة للطهي عن طريق مقبض الترموستات و انتظر انطفاء المؤشر البرتقالي قبل إدخال الطعام.
الفرن مزودة ب 5 زلاجات ذات ارتفاعات مختلفة (شكل 23) حيث يمكن وضع شبكات الشواء و الأواني فيهم بشكل منفصل.
لتجنب الاتساخ المفرط للفرن، ينصح بطهي اللحم سواءً على الصينية أو على الشواية التي تم إدخالها على الصينية.

جدول الطهي بالفرن الكهربائي الذي يعمل بالنقل الحراري الطبيعي

	درجة الحرارة °C	الارتفاع	الدقائق
اللحوم			
لحم مشوي	**225**	**4/2**	**80-60**
لحم عجل مشوي	**225**	**4/3**	**80-60**
لحم بقري مشوي	**250**	**4/3**	**60-50**
لحم بتلو مشوي	**225**	**4/3**	**80-60**
لحم ضأن مشوي	**225**	**3**	**50-40**
روزبيف	**230**	**4/3**	**60-50**
أرنب بري مشوي	**250**	**4/3**	**50-40**
أرنب مشوي	**250**	**3**	**80-60**
ديك رومي مشوي	**250**	**3**	**60-50**
أوز مشوي	**225**	**4/3**	**60-45**
بطة مشوية	**250**	**4/3**	**60-45**
دجاجة مشوية	**250**	**4/3**	**45-40**
الأسماك	**225-200**	**2**	**25-15**
الحلويات			
تورتة الفواكه	**225**	**2**	**40-35**
تورتة مارجريتا	**200-175**	**2**	**55-50**
فطائر حلوي	**200-175**	**2**	**30-25**
كعكة إسفنجية	**250-220**	**2**	**30-20**
الكعك	**200-180**	**2**	**40-30**
رقائق حلوى	**220-200**	**2**	**20-15**
حلوى العنب المهروس	**250**	**2**	**35-25**
تورتة محشوة بالفواكه	**180**	**2**	**30-20**
بسكويت سافويا	**200-180**	**2**	**50-40**
فطائر التفاح	**220-200**	**2**	**20-15**
بودينج رقائق سافويا	**200-200**	**2**	**30-20**
خبز محمص	**250**	**3**	**5**
خبز	**220**	**3**	**30**
بيتزا	**220**	**2**	**20**

استخدام الفرن الكهربائي المزود بمروحة

عند استخدام الفرن لأول مرة اتركه يسخن عند درجة حرارة 250 درجة مئوية لمدة أقصاها 30 دقيقة، بغرض التخلص من روائح المنتجات ذات مواد العزل الداخلية.
قبل البدء في الطهي، اضبط الفرن على درجة الحرارة المطلوبة و انتظر انطفاء لمبة المؤشر البرتقالي.
هذا النوع من الأفران مزود بمقاومة دائرية يوجد بداخلها مروحة تعمل على دوران الهواء بقوة على نحو أفقي. والميزة في هذا التشغيل، أن الفرن المزود بمروحة يسمح بالقيام بعمليات طهي مختلفة في آن واحد مع الحفاظ على طعم كل واحدة منهن دون أي تغيير. في بعض الموديلات فقط، يتم تركيب فلتر معدني على الهيكل الخلفي يمكن تحريكه بهدف جمع الدهون أثناء عملية الطهي بالشواء، و مع ذلك ينصح بالعمل دوريا على التخلص من هذه الدهون بغسله بالماء و الصابون و شطفه بماء غزير. لنزع الفلتر المعدني يكفي القيام بضغطة خفيفة تجاه أعلى اللسان المشار إليه بالسهم. يضمن دوران الهواء الساخن توزيع منتظم للحرارة. يمكن تجنب التسخين المسبق للفرن بالنسبة للحلوى الرقيقة جدا، و يفضل تسخين الفرن قبل إدخال الصواني. لقد قامت أجهزة الطهي التي تعمل بمراوح توزيع الحرارة بتغيير المفاهيم التقليدية عن الطهي. لا يلزم عند شواء اللحم القيام بتقليبها ولا يلزم للشواء على السيخ استخدام سيخ الشواية بل يكفي وضع اللحم مباشرة على شبكة الشواء.

استخدام المحول 0+2 (شكل 24)

(فقط للمواقد المزودة بفرن غاز و شواية كهربائية)

المحول 0+2 المستخدم في موديلات فرن الغاز و الشواية الكهربائية

يشير الرمز إلى أمر تشغيل مروحة الفرن و نور الفرن ليسمح باستخدام فرن الغاز ذو التهوية أو الشواية الكهربائية ذات التهوية.

يشير الرمز إلى أمر تشغيل نور الفرن

استخدام الترموستات الكهربائية للأفران المتعددة الوظائف

تقوم الترموستات المرفقة بالموديلات الخاصة بوظيفة الحفاظ على درجة حرارة الفرن الداخلية دائما عند درجة الحرارة المحددة مسبقا فيما بين 50 و 250 درجة مئوية.

و بواسطة لف المقبض تجاه عقارب الساعة (شكل 25)، تحدد درجة الحرارة التي تم اختيارها مسبقا و الموجودة على الحلقة المعدنية بكتابة مفهرسة على الواجهة. يشار إلى تشغيل الترموستات بالمؤشر البرتقالي الذي ينطفئ عندما تفوق درجة حرارة الفرن الداخلية 10 درجات مئوية عن تلك التي تم تحديدها، و تقاد عندما تنخفض 10 درجات مئوية عن الدرجة التي تم تحديدها. كما يمكن للترموستات التحكم في مقاومات الفرن فقط إذا ما كان المحول المقرن به موجود في واحدة من طرق التشغيل الممكنة لمقاومات الفرن؛ أما في حالة أن يكون المحول على الوضع 0، لن تكون للترموستات أي تأثير على مقاومات الفرن التي تظل غير عاملة.

استخدام أداة الاختيار الخاصة بالفرن المتعدد الوظائف ذو 9 أوضاع

يفيد المحول 0+9 المستخدم في الموديلات ذات الفرن المتعدد الوظائف في التحكم بتوازي في الترموستات و محرك المروحة و مقاومات الفرن المقرنة به و التي يلزم كي نتمكن من إدخالها لف كلاً من مقبض المحول 0+9 و مقبض الترموستات: فلن يكون هناك أي تأثير على الفرن عند لف أحد المقبضين فقط إذا لم تقاد لمبة الفرن أو محرك المروحة عند إدخالهم. يسخن الفرن الكهربائي بواسطة 4 مقاومات؛ واحدة سفلية، اثنتان علويتان وواحدة دائرية؛ بلف مقبض المحول (شكل 26) تدخل المقاومة الخاصة بالرمز المشار إليه على الحلقة المعدنية و يلزم لتشغيلها لف مقبض الترموستات حتى يشير المؤشر البرتقالي إلى إدخال المقاومة و تشغيلها. و بوضع مقبض المحول على أي من طرق التشغيل التسعة سوف تعمل المقاومة الخاصة في نفس الوقت و لمبة الفرن أيضا. يتم التحكم في إيقاد و إطفاء مقاومات الفرن، عند تحديد درجة الحرارة و المقاومات التي نريد تشغيلها، بواسطة الترموستات؛ و من ثم يكون من الطبيعي أن ينطفئ المؤشر البرتقالي و يقاد أثناء التشغيل.

لإطفاء الفرن الكهربائي ضع مقبض المحول على الوضع 0 كي تمنع الترموستات من التحكم في المقاومات؛ ومع أن مقبض الترموستات على الوضع 0 يمنع دخول المقاومات لكن يكون من الممكن التحكم في تشغيل المروحة و لمبة الفرن بتشغيل المحول.

يقدم المحول 9 أوضاع مختلفة محددة وفقا لـ 9 أنواع من تشغيل الفرن:

- يشير الرمز أو إلى تشغيل لمبة الفرن فقط
- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة السفلية من 1800 وات و الخارجية العليا من 1200 وات
- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة الخارجية العليا فقط من 1200 وات
- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة السفلية فقط من 1800 وات
- يشير الرمز أو إلى تشغيل مقاومة الشواية فقط من 1800 وات (انظر الفقرة المخصصة)؛
- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة الخارجية العليا من 1200 وات و مقاومة الشواية من 1800 وات (انظر الفقرة المخصصة)
- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة الخارجية العليا من 1200 وات و مقاومة الشواية من 1800 وات و محرك المروحة (انظر الفقرة المخصصة)
- يشير الرمز أو إلى تشغيل المقاومة الدائرية من 3000 وات والمروحة
- يشير الرمز أو إلى تشغيل محرك المروحة فقط

بوضع المقبض على احد تلك الأوضاع التسعة تقاد دائما لمبة الفرن لتشير بذلك إلى وجود جهد كهربي بالفرن

تورتة مارجريتا	(180) 190	2	50-55
فطائر حلوى	(165) 175	2	25-30
كعكة إسفنجية	(225) 235	2	20
الكعك	(180) 190	2	30-40
رقائق حلوى	(210) 220	2	20
حلوى العنب المهروس	(210) 220	2	15-20
تورتة محشوة بالفواكه	(170) 180	2	15-20
بسكويت سافويا	(180) 190	2	15
فطائر التفاح	(210) 220	2	20
بوديج رقائق سافويا	(210) 220	2	20-30
خبز محمص	(240) 250	3	5
خبز	(210) 220	2	30
بيتزا	(210) 220	2	20

استخدام شواية الغاز (أحادية التحكم)

لا يمكن استخدام شواية الغاز إلا مع فرن الغاز، وتعمل الشواية بنفس مفتاح تحكم فرن الغاز، ولكن بتحريكه تجاه عقارب الساعة بدلا من الاتجاه المعاكس (أنظر تعليمات استخدام فرن الغاز) حتى يشير المؤشر إلي الرمز المناسب. وتعمل شعلة الشواية دائما على الوضع الأقصى وبالتالي فليس هناك وضع أدنى، بالإضافة إلى أن شعلة الشواية مزودة بجهاز أمان لمنع خروج اللهب منها. ويمكن إشعال شواية الغاز أيضا بطرق مختلفة:

- الإشعال اليدوي: افتح باب الفرن تماما وأدر مفتاح التحكم حتى يشير المؤشر إلى الرمز المناسب و أثناء الضغط على مفتاح التحكم قم بوضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من وحدة الإشعال.وتأكد من إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح بعد مرور 10 ثواني تقريبا. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

-الإشعال الكهربي: في حالة الإشعال الكهربي، افتح باب الفرن تماما ثم اضبط مفتاح التشغيل بحيث يشير المؤشر إلى الرمز المناسب، ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (في الموديلات المزودة بخاصية الإشعال الذاتي). انتظر لمدة عشر ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة. أما الموديلات غير المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، قم بالضغط على مفتاح الترموستات والمفتاح المرسوم عليه شعلة ثم انتظر عشر ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

تحذير: وبنفس طريقة الفرن، يجب إشعال الشواية و الباب مفتوح تماما.

يمكن استخدام شواية الغاز لشواء الأطعمة إما بوضعها على رف الفرن أو باستخدام سيخ الشواء.

الشواء على الرف: في هذه الحالة، يوضع رف الفرن في المستوي الأول أو الثاني و توضع الأطعمة المراد شوائها أعلى الرف، بينما توضع الصينية في المستوي الأسفل لجمع سوائل الطهي.

ثم أوقد شعلة الفرن وفقا للتعليمات السابقة.

هام: أغلق باب الفرن دائما عند وضع أطعمة الشواء على الرف.

تحذير: عند تشغيل الفرن تصبح الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدا، وينبغي إبعاد الأطفال عنها أثناء الطهي.

تحذير: عند تشغيل الفرن تصبح الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدا، وينبغي إبعاد الأطفال عنها أثناء الطهي.

استخدام شواية الغاز بالموديل ثنائي التحكم

لا يمكن استخدام شواية الغاز إلا مع فرن الغاز.

يوجد بلوحة التحكم رسم على كل مفتاح ليشير إلي وحدة الإشعال الخاصة به. يمكن إشعال شواية الغاز بطرق مختلفة وفقا للأغراض و المميزات المحددة:

-إشعال يدوي: (يمكن استخدام هذه الطريقة في أي وقت حتى عند انقطاع التيار الكهربائي): افتح باب الفرن تماما ثم أدر مفتاح التحكم الخاص بشواية الغاز في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة، واضبطه على الوضع الأقصى عند علامة النجمة المرسومة على لوحة التحكم (لهب مرتفع شكل رقم 17) مع إبقاء الضغط على المفتاح ووضع عود ثقاب مشتعل قريبا من وحدة الإشعال. ثم تأكد من أن إيقاد وحدة الإشعال تماما وبعد مرور عشر ثواني اترك المفتاح. وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

-الإشعال الكهربي: في حالة الإشعال الكهربي افتح باب الفرن تماما، واضبط مفتاح التشغيل بحيث يشير المؤشر إلى الرمز المناسب،ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (في الموديلات المزودة بخاصية الإشعال الذاتي). انتظر لمدة عشر ثواني بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة. أما الموديلات غير المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، قم بالضغط على مفتاح منظم الحرارة (الترموستات) والمفتاح المرسوم عليه شعلة، انتظر لمدة عشر ثواني بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح. تأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.

تحذير: بعد إشعال الفرن وشعلة الشواية يرجى الانتظار لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق قبل أن تغلق باب الفرن لثبات درجة لهب وحدات الإشعال.

تحذير: وبنفس طريقة إشعال الفرن يجب إشعال الشواية و الباب مفتوح تماما.

يمكن استخدام شواية الغاز عند شواء الأطعمة إما بوضعها على رف الفرن أو باستخدام سيخ الشواء.

شوي الأطعمة بوضعها على رف الفرن: في هذه الحالة، يوضع رف الفرن في المستوي الأول أو الثاني، و توضع الأطعمة المراد شوائها الشواء أعلى الرف، بينما توضع الصينية في المستوي الأسفل لجمع سوائل الطهي.

ثم أوقد شعلة الفرن وفقا للتعليمات السابقة.

هام: أغلق باب الفرن دائما عند وضع أطعمة الشواء على الرف.

تحذير: عند تشغيل الفرن تصبح الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدا، و يجب إبقاء الأطفال بعيدا أثناء الطهي

استخدام فرن الغاز في الموديل ثنائي التحكم

فرن الغاز:
جميع المواقد التي بها أفران وتعمل بالغاز مزودة بترموستات وجهاز أمان لضبط درجة الحرارة اللازمة للطهي. يتم ضبط درجة حرارة الفرن بتحريك مفتاح التحكم عكس عقارب الساعة حتى يصل المؤشر إلي درجة الحرارة المطلوبة. يمكن استخدام شواية الغاز أو الشواية الكهربائية مع فرن الغاز.انظر للصفحات المحددة لمعلومات الاستخدام.
إذا كان موديل الموقد يسمح باستخدام فرن الغاز مع شواية الغاز فيكون من الممكن ضبط درجة الحرارة الداخلية للفرن بالدرجة المشار إليها في جدول 6.

فرن الغاز المزود بمروحة:
يتم تشغيل مروحة فرن الغاز بواسطة المفتاح المخصص لها الموجود في لوحة التحكم يضمن دوران الهواء الساخن توزيعا متساويا للحرارة.فلا حاجة لتسخين الفرن مسبقا. ولكن عند تسوية مخبوزات رقيقة يفضل تدفئة الفرن قبل إدخال الصينية. لقد قامت أجهزة الخبز التي تعمل بمراوح توزيع الحرارة بتغيير جزئي للمفاهيم التقليدية عن الخبز. لا يلزم عند شواء اللحم القيام بتقليبه ولا يلزم للشواء على السيخ استخدام سيخ الشواء الدوار بل يكفي وضع اللحم مباشرة على شبكة للشواء.
عند استخدام فرن الغاز المزود بمروحة تقل درجات حرارة الخبز بنسبة 10-15 درجة مئوية مقارنة بدرجات حرارة الخبز في أفران الغاز التقليدية. يحذر تشغيل مروحة الفرن عند عمل الشواية، ولذلك لا يمكن استخدام الشواية أثناء عمل المروحة.
كذلك يمكن استخدام الفرن بالشكل التقليدي، (بعدم تشغيل المروحة) وذلك في حالة طهي طعام يحتاج إلى حرارة من الأسفل، مثل البيتزا.

تحذير: إذا انطفئ لهب وحدة الإشعال فجأة، أغلق مفتاح التحكم ولا تحاول إعادة إيقاد وحدة إشعال الفرن إلا بعد مرور دقيقة على الأقل.

جدول رقم 4

وضع مفتاح التحكم الخاص بالفرن	درجة حرارة وحدة إشعال الفرن وحدها	درجة حرارة وحدة إشعال الفرن + وحدة إشعال الشواية
الوضع الأدنى=1	140 درجة مئوية	220 درجة مئوية
الوضع الأقصى=8	230 درجة مئوية	270 درجة مئوية

يمكن إيقاد وحدة إشعال الفرن بعدة طرق:
-**الإشعال اليدوي**: (يمكن استخدام هذه الطريقة في أي وقت حتى عند انقطاع التيار الكهربائي):
لإشعال الفرن، افتح باب الفرن وأدر مفتاح التحكم حتى يشير المؤشر إلى الرقم 8 في المقياس المدرج (الشكل A21). وفي نفس الوقت ضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من أنبوبة الإشعال الظاهرة على سطح الفرن (الشكل 22).ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (هذا يسمح للغاز بالتدفق) واستمر بالضغط عليه بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما لمدة عشر ثواني.اترك المفتاح وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة.
-**الإشعال الكهربي:** (يوجد في الموديلات المزودة بهذه الخاصية فقط):
في هذه الحالة، افتح باب الفرن أولا ثم اضبط مفتاح التشغيل على درجة الحرارة القصوى (رقم 8). ثم قم بالضغط على مفتاح الترموستات (في الموديلات المزودة بخاصية الإشعال الذاتي). انتظر لمدة 10 ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة و إلا قم بإعادة المحاولة. أما في الموديلات غير المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، قم بالضغط على مفتاح الترموستات والمفتاح المرسوم عليه شعلة انتظر لمدة عشر ثواني تقريبا بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما ثم اترك المفتاح وتأكد أن وحدة الإشعال مازالت متقدة، و إلا قم بإعادة المحاولة.
يجب ألا يستخدم جهاز الإشعال لمدة تزيد عن 15 ثانية. إذا لم تتقد وحدة الإشعال خلال هذه الفترة لا تعاود استخدام الإشعال الذاتي وافتح باب الحجرة أو انتظر لمدة 60 ثانية على الأقل قبل محاولة إشعال الفرن مرة أخرى.
تحذير: بعد إشعال الفرن وشعلة الشواية، يرجى الانتظار لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق قبل غلق باب الفرن لثبات درجة لهب وحدات الإشعال.
تحذير: عند محاولة إشعال الفرن يجب أن يكون الباب مفتوحا دائما. اترك غطاء الفرن مفتوحا أثناء تشغيله لتجنب التسخين المفرط
ملحوظة: عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة 15-30 دقيقة عند درجة حرارة 250 درجة مئوية تقريبا دون طهي أي شيء بداخله وذلك للتخلص من أية رطوبة أو روائح ناتجة عن التركيب الداخلي.
أثناء استخدام الفرن بشكل طبيعي، بعد إيقاد وحدة الإشعال وضبط درجة الحرارة المطلوبة انتظر لمدة 15 دقيقة تقريبا قبل وضع أي طعام بداخله وذلك للقيام بتسخين مسبق للفرن.هذا الفرن مزود بخمس زلاجات مختلفة الارتفاع (شكل 23) يمكن استخدامها لوضع أرفف أو صواني. يفضل أن يطهى اللحم على الرف أو الصينية التي تم إدخالها داخل الفرن للمحافظة على نظافة الفرن قدر المستطاع.

الجدول رقم 6

جدول الطهي الخاص بفرن الغاز

درجات الحرارة الموجودة بين الأقواس تخص استخدام فرن الغاز المزود بمروحة

	درجة الحرارة المئوية	الارتفاع	الدقائق
اللحوم			
لحم مشوي	220 (210)	3	60-70
لحم عجل مشوي	250 (240)	3	50-60
لحم بقري مشوي	240 (230)	3	60-70
لحم بتلو مشوي	220 (210)	3	60-70
لحم ضأن مشوي	220 (210)	3	45-55
روزبيف	230 (230)	3	55-65
أرنب بري مشوي	235 (225)	3	40-50
أرنب مشوي	220 (210)	3	50-60
ديك رومي مشوي	235 (225)	3	50-60
إوز مشوي	225 (215)	3	60-70
بط مشوي	235 (225)	3	45-60
دجاج مشوي	235 (225)	3	40-45
الأسماك	200-225 (190-215)	2	15-25
الحلوى			
تورتة الفواكه	220 (210)	2	35-40

أطفئ جميع وحدات الإشعال قبل أن إنزال الغطاء. لا تستخدم رشاشات بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله. أثناء استخدام وحدات الإشعال تأكد أن مقابض أواني الطهي موضوعة بشكل صحيح. قم بابعاد الأطفال. إذا كان سطح وحدة التركيب مزوداً بغطاء، فيجب تنظيفه قبل أن تغلقه، من أية بقايا طعام متراكمة عليه.

ملاحظة: ينتج في المكان الذي تُستخدم فيه مواقد الغاز حرارة ورطوبة. لذلك تحتاج الغرفة إلى تهوية مناسبة مع التأكد من أن فتحات التهوية الطبيعية غير مغلقة.

قد يتطلب الاستخدام المكثف والمستمر للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة، أو استخدام نظام تهوية أكثر فاعلية بزيادة قوة جهاز الشفط الآلي إن وجد.

استخدام الفرن الذي يعمل بالغاز

جميع المواقد ذات فرن الغاز تكون مزودة بترموستات أمان لضبط درجة حرارة الطهي. بإدارة المقبض (الشكل 21) في عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتقابل المؤشر مع درجة الحرارة المختارة، يتم تحديد درجة حرارة الفرن. يمكن أن يقترن الفرن الذي يعمل بالغاز بالشواية الكهربائية (الشكل 21).

فضلاً عن ذلك، توجد أيضاً إمكانية استخدام الفرن الذي يعمل بالغاز و المزود بمروحة، بتشغيل مروحة الفرن بواسطة المفتاح المناسب الموجود على لوحة أوامر التحكم. يضمن دوران الهواء الساخن توزيعاً متساويا للحرارة. يمكن تجنب التسخين المسبق للفرن، و بشكل عام بالنسبة للحلوى الرقيقة جداً، يكون من المفضل تسخين الفرن قبل إدخال الصواني. قامت أجهزة الطهي التي تعمل بمراوح بتغيير جزئي للمفاهيم التقليدية للطهي. فلا يلزم عند شواء اللحم القيام بتقليبه و لا يلزم للشواء على السيخ استخدام سيخ الشواء الدوار، بل يكفي وضع اللحم مباشرةً على شبكة الشواء.

عند استخدام فرن الغاز المزود بمروحة تقل درجات حرارة الخبز بنسبة 10-15 درجة مئوية مقارنة بدرجات حرارة الخبز في أفران الغاز التقليدية.

تحذير: إذا انطفئ لهب وحدة الإشعال فجأة، أغلق مفتاح التحكم ولا تحاول إعادة إيقاد شعلة الفرن إلا بعد مرور دقيقة على الأقل.

الجدول رقم 5

درجة الحرارة المئوية	وضع مقبض الترموستات
120	1
140	2
160	3
180	4
200	5
225	6
245	7
270	8

يمكن القيام بإيقاد وحدة إشعال الفرن بطرق مختلفة:

- **الإشعال اليدوي: (يمكن استخدام هذه الطريقة في أي وقت حتى عند انقطاع التيار الكهربائي)**:

للقيام بالإشعال افتح باب الفرن و أدر المفتاح حتى تتقابل درجة الحرارة 260°C مع المؤشر. في نفس الوقت قم بتقريب عود ثقاب مشتعل إلى أنبوب الاشتعال الصغير و المرئي على سطح الفرن (الشكل 22). ثم اضغط على مقبض الترموستات (بهذه الطريقة يبدأ مرور الغاز) استمر في الضغط لمدة 10 ثوان، بعد إيقاد وحدة الإشعال تماما. اترك المفتاح و تأكد أن وحدة الإشعال لا تزال مشتعلة وإلا أعد المحاولة.

- **الإشعال الكهربائي:** (فقط للموديلات المزودة بهذا الجهاز):

في هذه الحالة يجب فتح باب الفرن، الضغط على المفتاح و إدارته حتى يصل إلى أقصى درجة حرارة 260°C. ثم اضغط على مقبض الترموستات (الموديلات المزودة بإشعال أسفل المقبض). انتظر 10 ثوانٍ تقريباً بعد الإشعال الكامل لوحدة الإشعال ثم اترك المفتاح.

تأكد أن وحدة الإشعال لا تزال مشتعلة و إلا اعد المحاولة. بالنسبة للمواقد غير المزودة بإشعال أسفل المفتاح، اضغط على مقبض الترموستات و المفتاح الذي يحمل رمز الشرارة، انتظر 10 ثوانٍ تقريباً بعد الإشعال الكامل و اترك المقبض. تأكد أن وحدة الإشعال لا تزال مشتعلة، و إلا أعد المحاولة.

يجب ألا يستخدم جهاز الإشعال لمدة تزيد عن 15 ثانية. إذا لم تتقد وحدة الإشعال خلال هذه الفترة لا تعاود استخدام الإشعال الذاتي وافتح باب الحجرة أو انتظر لمدة 60 ثانية على الأقل قبل محاولة إشعال الفرن مرة أخرى.

تنبيه: قم عند محاولة إشعال الفرن يجب أن يكون الباب مفتوحا دائما. اترك غطاء الفرن مفتوحا أثناء تشغيله لتجنب التسخين المفرط.

تحذير: عند استخدام الفرن للمرة الأولى يجب تشغيله لمدة 15-30 دقيقة عند درجة حرارة 250 درجة مئوية تقريبا دون طهي أي شيء بداخله وذلك للتخلص من أية رطوبة أو روائح الناتجة عن مواد العزل الداخلية

أثناء الاستخدام العادي للفرن، بعد القيام بالإشعال و ضبط درجة الحرارة المطلوبة، انتظر 15 دقيقة تقريباً قبل إدخال الأطعمة، و ذلك للقيام بتسخين مسبق للفرن.

الفرن مزود بعدد 5 زلاجات مختلفة الارتفاع (الشكل 23)، حيث يمكن إدخال الشوايات أو الصينية على حدٍ سواء. لتجنب الاتساخ المفرط للفرن ننصح بطهي اللحم سواء في الصينية أو فوق الشواية التي يتم إدخالها داخل الصينية. في الجدول رقم 6 تم تحديد مدد الطهي و وضع الصينية بالنسبة لأنواع الأطعمة المختلفة. تفرض الخبرة الشخصية حدوث بعض تغييرات في القيم المحددة بالجدول. على أية حال ننصح بإتباع تعليمات الوصفة التي ترغبون في تنفيذها.

تنبيه: قبل استبدال اللمبة، أفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.
تنبيه : في حالة استبدال كابل التغذية، يجب أن يتأكد الشخص المختص بالتركيب من أن الموصل الأرضي أطول بالنسبةطهو لات المرحلة و فضلاً عن ذلك يجب أن يحترم التحذيرات الخاصة بالتوصيل الكهربائي.

كتيب الاستخدام و الصيانة
وصف عناصر سطح العمل

لا تستعمل زر الفرن و زر الشواية معاً

أبعاد وحدات الإشعال التي تعمل بالغاز الجدول 3

وحدة الإشعال	الأبعاد (مم)
1 مساعدة	50
2 نصف سريعة	70 .
3 سريعة	95
4 ثلاثية التاج	130 .

وصف لوحة أوامر التحكم
يوجد رمز صغير يشير إلى وظيفة كل مقبض أو مفتاح على لوحة أوامر التحكم، فيما يلي إيضاح بأوامر التحكم المختلفة التي يمكن أن توجد في الموقد:

الرموز أو تشير إلى وضع وحدات الإشعال فوق سطح العمل، المربع/الدائرة الملونة تحدد وحدة الإشعال المقصودة. (في هذه الحالة تكون وحدة الإشعال الأمامية على اليمين)

الرمز أو يشير إلى تشغيل الفرن أياً كان (الفرن الذي يعمل بالغاز و الشواية الكهربائية – محول 9 أوضاع)

الرمز أو °C يشير إلى الترموستات الكهربائي للأفران الكهربائية المزودة بمروحة

استخدام وحدات الإشعال

تم طباعة رسم توضيحي يشير إلى وحدة الإشعال الخاصة بالمقبض نفسه على لوحة أوامر التحكم فوق كل مقبـ . يمكن إيقاد وحدات الإشعال بطرق مختلفة تبعاً لنوع الجهاز و خصائصه.:

- **الإشعال اليدوي (يمكن استخدام هذه الطريقة في أي قت حتى عند انقطاع التيار الكهربائ):** اضغط و أدر في عكس اتجاه عقارب الساعة المفتاح الخاص بوحدة الإشعال المطلوبة، اضبطه على الوضع الأقصى (لهب شديد كبير الشكل 17) و قم بتقريب الثقاب المشتعل إلى وحدة الإشعال.
- **الإشعال الكهربائ :** اضغط و أدر في عكس اتجاه عقارب ا ساعة المفتاح الخاص بوحدة الإشعال المطلوبة، اضبطه على الوضع الأقصى (لهب شديد الشكل 17) و استمر في الضغط عليه طبقا لرمز الاشتعال المميز بشكل النجمة و اتركه بمجرد أن تقاد وحدة الإشعال.
- **إيقاد وحدات الإشعال المزودة بجهاز أمان (المزدوجة الحرارية الشكل 18):** اضغط و أدر في عكس اتجاه عقارب الساعة المفتاح الخاص بوحدة الإشعال المطلوبة، اضبطه على الوضع الأقصى (لهب شديد الشكل 17) اضغط على المفتاح و قم بتشغيل أحد أجهزة الإشعال المحددةأعلا . عند إشعال الوحدة استمر في الضغط على المقبض لمدة 10 ثوانٍ تقريباً بحيث تسمح للشعلة أن تقوم بتسخين المزدوجة الحرارية. في حالة انطفاء وحدة الإشعال بعد ترك المفتاح، أعد المحاولة بالكامل.

ملاحظة: ننصح بعدم محاولة إشعال وحدة الإشعال إذا كانت وحدة توزيع الشعلة الخاصة بها غير موضوعة بشكل صحيح.

نصائح للاستخدام الممتاز لوحدات إشعال:
- استخدم لكل وحدة إشعال أواني الطهي المناسبة (أنظر الجدول رقم 4 و الشكل 19).
- عند الوصول لدرجة الغليان اضبط المفتاح على الوضع الأدنى (لهب منخفض الشكل 17).
- استخدم دائماً أواني طهي مزودة بغطاء.

قدر لوديق4ا	
ق اوتحل ا قدحو	اب حمرون يتقا ي معطا ين اوأ راطق أ)مس(
قدعلس م	12 - 14
قيرس فصرن	14 - 26
قيرس	18 - 26

تنبيه: استخدم أوعية ذات قاع مستو.
تنبيه : بعد تنظيف وحدات إشعال، تأكد أن الأغطية الصغيرة "A" و رؤوس وحدات توزيع الشعلة "B" موضوعة بشكل جيد كما هو موضح في الشكل 20A و لا تضعها بشكل خاطئ كما هو موضح في الشكل 20B
تنبيه : في حالة انقطاع تيار الشبكة يمكن إيقاد وحدات الإشعال باستخدامبالثقا . أثناء طهي الأطعمة باستخدام الزيت و الدهون، و هي مواد سهلة الاشتعال، لا يجب على المستخدم الابتعاد عن الجهاز.
إذا كان الجهاز مزوداً بغطاء من الزجاج، يمكن لهذا الغطاء أن ينفجر عندما يسخن.

التوصيل الكهربائي للجهاز

يجب أن يتم التوصيل الكهربائي بالمطابقة مع القواعد و القوانين السارية.
قبل القيام بالتوصيل، تأكد أن:
- القدرة الكهربائية للجهاز و لمآخذ التيار تتناسب مع أقصى قدرة للجهاز (أنظر البطاقة التوضيحية المُركبة في الجزء السفلي من الصندوق).
- المأخذ أو الجهاز مزود بوصلة أرضية فعالة طبقا للقواعد و القوانين السارية حالياً. نخلي طرفنا من أية مسئولية في حالة عدم مراعاة هذه القواعد.

عند تنفيذ التوصيل بشبكة التغذية بواسطة مأخذ:

- قم بتركيب قابس عادي مناسب للحمولة الموضحة على البطاقة التوضيحية في كابل التغذية، إذا لم يكن مزوداً به. قم بتوصيل الكابلات الصغيرة تبعاً للتصميم الموجود في الشكل 15 مع مراعاة احترام التطابقات المذكورة بالأسفل:

الحرف L (مرحلة) = الكابل ذو اللون البني؛
الحرف N (محايد) = الكابل ذو اللون الأزرق؛
الرمز ⏚ (أرضي) = الكابل ذو اللون الأخضر-الأصفر؛

- يجب أن يكون كابل التغذية موضوعاً بحيث لا تصل أية نقطة منه إلى درجة حرارة مفرطة 75 K.
- لا تستخدم للتوصيل وحدات خفض تيار، محولات أو دوائر تحويل حيث أنها قد تتسبب في توصيلات خاطئة تؤدي إلى تسخين مفرط خطير.

عندما يتم التوصيل مباشرةً بالشبكة الكهربائية:

- قم بتجهيز جهاز يضمن الفصل عن الشبكة بمسافة فتح بين الموصلات تسمح بالفصل الكامل لشروط فئة الجهد المفرط III.
- تذكر أن الكابل الأرضي لا يجب قطعه عن المفتاح العام.
- كبديل لذلك يمكن أيضاً حماية التوصيل الكهربائي باستخدام مفتاح تشغيل عام مغاير عالي الحساسية.

كما ينصح بشدة تثبيت الكابلات الأرضية الملونة أخضر- أصفر بشبكة أرضية فعالة.
تحذير: في حالة استبدال كابل التغذية ننصحكم أن تتأكدوا من أن الموصل الأرضي، (الأصفر-الأخضر) المتصل بلوحة الموصلات، أطول من الموصلين الآخرين بمقدار 2 سم تقريباً.

صيانة الجهاز
تنبيه: تحذيرات مهمة

للمواقد المرتكزة على قاعدة

تنبيه: إذا كان الجهاز مرتكزا على قاعدة، قم بالإجراءات اللازمة بحيث تمنع انزلاق الجهاز بعيداً عن قاعدة الارتكاز.

للمواقد المزودة بفرن كهربائي

أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

للمواقد المزودة بفرن كهربائي

تنبيه: يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبقاء الأطفال بعيداً.

بالنسبة للأبواب الزجاجية

لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة أو أدوات معدنية ذات أطراف مدببة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث أنها قد تخدش سطحه و تكسر الزجاج.

لا تستخدم منظفات بالبخار لتنظيف الجهاز.

تنبيه: تصبح الأجزاء المختلفة من الموقد ساخنة و تصل إلى درجات حرارة يمكن أن تبدو ظاهرياً مرتفعة و لكنها في الواقع تدخل في نطاق حدود قواعد الأمان و التي تحدد:

(1 مع الفرن ذو درجة الحرارة 200°C لمدة ساعة، يمكن أن تصل الأجزاء بدون المقابض الأمامية التي يمكن الوصول إليها إلى درجات الحرارة التالية:

- لوحة أوامر التحكم: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 60°C
- زجاج باب الفرن: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 60°C
- معدن باب الفرن: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 45°C

2) مع الفرن ذو درجة الحرارة 230°C لمدة ساعة، يمكن أن تصل الأجزاء ذات المقبض إلى درجات الحرارة التالية:

- المقبض البلاستيكي: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 60°C
- مقبض باب الفرن المعدني: أقصى درجة الحرارة = درجة حرارة البيئة + 35°C

نقصد بدرجة حرارة البيئة، الدرجة المئوية للمكان الذي تم تركيب الجهاز فيه.

استبدال المكونات

قبل القيام بأية عملية صيانة، أفصل الجهاز عن شبكة التغذية بالغاز و بالكهرباء.

للقيام باستبدال مكونات مثل المقابض و رؤوس وحدات الإشعال يكفي إخراجها من أماكنها بدون فك أي جزء من الموقد.

للقيام باستبدال مكونات مثل كؤوس وحدات إشعال، وحدات ضبط التدفق و المكونات الكهربائية اتبع الإجراء المحدد في فقرة ضبط وحدات الإشعال. كما يجب في حالة استبدال وحدة ضبط التدفق أو ترموستات الغاز فك مربعي التثبيت الخلفي للقطعة المرتفعة، بفك الأربعة مسامير (2 لكل مربع) و التي تثبت القطعة المرتفعة في بقية الموقد، و فك المسمارين الذين يثبتان ركاب وحدات ضبط التدفق في دعامة أوامر التحكم، و ذلك بعد إخراج جميع المقابض. في حالة استبدال الترموستات الغاز أو الكهربائي يجب أيضاً فك وحدة الحماية الخلفية للموقد، بفك المسامير الخاصة بذلك، للتمكن من سحب و إعادة وضع لمبة الترموستات.

لاستبدال لمبة الفرن يكفي فك غطاء الحماية الذي يبرز داخل الفرن (الشكل 16).

الجدول رقم 1

وحدة الإشعال	نوع الغاز	الضغط	قطـــر فـــوهة التدفق	الحمولة الاسمية			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h
مساعد	طبيعي G20	20	72	-	95	1	860
	بوتان G30	30	50	73	-	1	860
	بروبان G31	37	50	71	-	1	860
نصف سريع	طبيعي G20	20	97	-	167	75،1	1505
	بوتان G30	30	65	127	-	75،1	1505
	بروبان G31	37	65	125	-	75،1	1505
سريع	طبيعي G20	20	115	-	286	3	2580
	بوتان G30	30	85	218	-	3	2580
	بروبان G31	37	85	214	-	3	2580
وحدة طولية	طبيعي G20	20	120	-	276	9،2	2494
	بوتان G30	30	85	211	-	9،2	2494
	بروبان G31	37	85	207	-	9،2	2494
فائق سريع	طبيعي G20	20	135	-	334	5،3	3010
	بوتان G30	30	95	254	-	5،3	3010
	بروبان G31	37	95	250	-	5،3	3010

(موديل ثنائي التحكم مزود بفرن يعمل بالغاز و شواية تعمل بالغاز)

الفرن	طبيعي G20	20	135	-	352	7،3	3182
	بوتان G30	30	90	269	-	7،3	3182
	بروبان G31	37	90	264	-	7،3	3182
الشواية	طبيعي G20	20	115	-	191	2	1720
	بوتان G30	30	68	145	-	2	1720
	بروبان G31	37	68	143	-	2	1720

(موديل أحادي التحكم مزود بفرن يعمل بالغاز و شواية تعمل بالغاز أو فرن يعمل بالغاز و شواية كهربائية)

الفرن	طبيعي G20	20	150	-	429	5،4	3870
	بوتان G30	30	90	327	-	5،4	3870
	بروبان G31	37	90	321	-	5،4	3870
الشواية	طبيعي G20	20	115	-	191	2	1720
	بوتان G30	30	68	145	-	2	1720
	بروبان G31	37	68	143	-	2	1720

ضبط وحدات الإشعال

ضبط "الحد الأدنى" لوحدات إشعال:

ضبط وحدات إشعال الخاصة بسطح العمل: للقيام بضبط الحد الأدنى لوحدات الإشعال الخاصة بسطح العمل اتبع ما يلي:

1. أوقد وحدة الإشعال مع وضع المفتاح على الوضع الأدنى (لهب منخفض).
2. انزع مقبض وحدة ضبط التدفق المثبت بضغطة بسيطة على قصبة هذه الوحدة.
3. إذا لم يكن الموقد مزوداً بصمامات أمان فوق وحدات إشعال سطح الطهي أدخل مفكاً صغيراً مزود بشفرة داخل ثقب قصبة وحدة ضبط التدفق (الشكل 12) و أدر مسمار حبس الغاز يمينا أو يسارا حتى يتم ضبط شعلة وحدة الإشعال بالشكل المناسب على الحد الأدنى؛ إذا كان الموقد مزوداً بصمامات أمان فمسمار حبس الغاز لا يكون موجوداً في ثقب القصبة، و لكن فوق جسم وحدة ضبط التدفق (الشكل 13).
4. تأكد من عدم انطفاء الشعلة عند الانتقال سريعاً من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى.

ضبط وحدة إشعال الفرن: للقيام بضبط الحد الأدنى اتبع ما يلي:

1. انزع قابس التغذية الكهربائية قبل القيام بالضبط
2. اسحب المقابض
3. انزع واجهة أوامر التحكم بفك مسامير التثبيت الموجودة تحت الواجهة
4. أدخل مقبض الترموستات
5. قم بإيقاد وحدة الإشعال بوضع المفتاح على الوضع الأقصى. (الإشعال اليدوي باستخدام الثقاب)
6. أغلق باب الفرن و قم بتشغيل الفرن لمدة 10 دقائق.
7. اضبط المفتاح على الوضع الأدنى (بالنسبة لدرجة °120) ثم اسحبه.
8. باستخدام مفك مزود بشفرة فك مفتاح حبس الغاز (الشكل 14) مع مراقبة الشعلة في نفس الوقت عن طريق فتحة الموقد ، ثم قم بتقدير درجة ثبات اللهب حتى يظل مشتعلا إذا ما تم التحويل من الوضع الأدنى إلى الوضع الأقصى بسرعة.
9. أعد تركيب الواجهة بالقيام بعكس ما هو موضح في النقطة 3.

ضبط وحدة إشعال الشواية: لضبط وحدة الإشعال على الوضع الأدنى اتبع التعليمات الآتية:

1) أوقد وحدة الإشعال مع ضبط مفتاح التحكم على الوضع الأقصى.
2) أغلق باب الفرن وقم بتشغيله لمدة 10 دقائق على الأقل.
3) اضبط مفتاح التشغيل على الوضع الأدنى للشعلة (لهب منخفض) ثم قم بإغلاقها.
4) الفرن مزود بصمامات أمان، استخدم مفك صغير على ذات الصمام (انظر الشكل 13) ثم قم بلف مسمار حبس الغاز يمينا أو يسارا مع مراقبة اللهب في نفس الوقت عن طريق فتحة الموقد، ثم قم بتقدير درجة ثبات اللهب حتى يظل مشتعلا إذا ما تم التحويل من الوضع الأدنى إلي الوضع الأقصى بسرعة.

تحذير: لا تستخدم طريقة الضبط السابق ذكرها إلا مع وحدات الإشعال التي تعمل بالغاز الطبيعي فقط، أما بالنسبة لوحدات الاحتراق التي تعمل بغاز سائل فيجب أن يكون المسمار مربوطا بإحكام باتجاه عقارب الساعة.

تحذير: في الموديل المزود بوحدة إشعال واحدة للشواية، فإنها تعمل على الوضع الأقصى ومن ثم لا يتطلب الضبط على الوضع الأدنى.

تنبيه: لا تستخدم طريقة الضبط السابق ذكرها إلا مع وحدات الإشعال التي تعمل بغاز الميثان فقط، أما بالنسبة لوحدات الاحتراق التي تعمل بغاز سائل فيجب أن يكون المسمار مربوطا بإحكام باتجاه عقارب الساعة. تعمل وحدة إشعال الشواية دائماً على الوضع الأقصى، ومن ثم لا يتطلب الضبط على الوضع الأدنى.

الأرجل القابلة للتعديل من حيث الارتفاع (الشكل 1)

تم تغليف الأرجل الصغيرة في العلبة العلوية.
يجب تركيب الأرجل الصغيرة في الموقد عند الاقتراب من وضع التركيب النهائي؛ فهي لا تُعد آمنة للنقل لمسافات طويلة.
بعد فك الموقد من الغلاف، ارفعه على أحد الأرجل، لإدخال الأرجل الصغيرة في القواعد الخاصة بها، و الموجودة في الجزء السفلي؛ ثم أخفض الموقد ببطء للحفاظ على الجهد الواقع على الأرجل و على وحدات تثبيت التركيب. نقترح استخدام سطح للرفع أو لوح خشبي بدلاً من إمالة الموقد.

تركيب قاعدة الارتكاز (متوفر فقط في بعض الموديلات)

بعد تركيب الأرجل، قم بتركيب الرافعة الصغيرة كما هو موضح في الأشكال التالية الشكل 2.

تركيب الرافعة الصغيرة

انزع المسمارين رقم 2 الذين يثبتان سطح العمل في الجزء الخلفي كما هو موضح في (الشكل 3)
ضع الرافعة الصغيرة و ثبتها في الجانب السفلي بالمسمارين الذين قمت بنزعهما كما هو موضح في (الشكل 3)
ثبت جيداً الجزء الأوسط من الرافعة الصغيرة بالمسامير المرفقة مع مجموعة تجهيزات الرافعة الصغيرة (الشكل 3).

تركيب الحاجز الخاص بسطح العمل و مقبض الفرن

تم تغليف الحاجز و المقبض مع الرافعة الصغيرة.
يوجد الحاجز فقط في بعض الموديلات.
لتركيب حاجز سطح العمل و المقبض اتبع التعليمات الموضحة فيما يلي: (الشكل 4A - 4B - 4C)

تركيب نظام مقاومة الانقلاب

يلزم تركيب نظام مقاومة الانقلاب المرفق لتجنب انقلاب الجهاز بشكل مفاجئ. فيما يلي نقدم تعليمات تركيب نظام مقاومة الانقلاب.
الشكل 5- 5A

توصيل الجهاز بشبكة الغاز

تأكد أن بيانات البطاقة التوضيحية الموضوعة في خانة تسخين الأطعمة أو بخلف الموقد تلاءم بيانات شبكة توزيع الغاز قبل البدء في توصيل الجهاز بشبكة الغاز.
تشير البطاقة التي تم وضعها في الصفحة الأخيرة من هذا الكتيب و في خانة تسخين الأطعمة (أو على الخلف) بالجهاز إلى شروط ضبط الجهاز: نوع الغاز و ضغط التشغيل.
تنبيه: يجب تركيب هذا الجهاز وفق القوانين المحلية السارية و يجب استخدام الموقد في غرفة جيدة التهوية.
تنبيه: تذكر أن وحدة توصيل دخول الغاز إلى الجهاز هي أسطوانة لولبية للغاز قطرها ½ ذات مدخل موجب تبعاً لقواعد المواصفة UNI-ISO 228-1.
يلزم لتوصيل الجهاز بشبكة الغاز بواسطة أنبوب مرن من المطاط، استخدام وحدة تثبيت إضافية لحمل المطاط (الشكل 6) و التي يتم إرفاقها مع الجهاز المطابق لقواعد المواصفة UNI 7141.

المطابقة مع أنواع الغاز المختلفة

قبل القيام بأية عمليات صيانة افصل
الجهاز عن شبكة تغذية الغاز و الكهرباء!
استبدال فوهات التدفق الخاصة بالتشغيل مع نوع آخر من الغاز:
للقيام بتغيير فوهات تدفق وحدات الإشعال الخاصة بسطح العمل اتبع الطريقة التالية:

1. انزع القابس من مأخذ التيار الكهربائي لتجنب أي نوع من الاتصال الكهربائي.
2. انزع شبكات سطح العمل (الشكل 7).
3. انزع رؤوس وحدات الإشعال (الشكل 7).
4. باستخدام مفتاح سداسي مزود بأنبوب قياس 7 مم، فُك فوهات التدفق و استبدلها بتلك المناسبة للنوع الجديد من الغاز (الشكل 8) تبعاً لما هو محدد في الجدول رقم 1.

للقيام بتغيير فوهة تدفق وحدة الإشعال الخاصة بالفرن اتبع الطريقة التالية:

1. انزع سطح الفرن بفك المسامير G (الشكل 9) و قم بإزالة السطح.
2. فك المسمار **V** و اسحب وحدة الإشعال من الدعامة مع الانتباه حتى لا تتلف شمعة الإشعال و المزدوجة الحرارية (الشكل 10).
3. باستخدام مفتاح سداسي مزود بأنبوب قياس 7 مم، استبدل فوهة التدفق **R** بتلك المناسبة للنوع الجديد من الغاز تبعاً لما هو محدد في الجدول رقم 1.

للقيام بتغيير فوهة تدفق وحدة الإشعال الخاصة بالشواية اتبع الطريقة التالية

1. فك مسمار دعامة الشواية و اسحب وحدة الإشعال من الدعامة مع الانتباه حتى لا تتلف شمعة الإشعال و المزدوجة الحرارية (الشكل 11).
2. باستخدام مفتاح سداسي مزود بأنبوب قياس 7 مم، استبدل فوهة التدفق **R** بتلك المناسبة للنوع الجديد من الغاز تبعاً لما هو محدد في الجدول رقم 1.

تنبيه: بعد القيام بعمليات الاستبدال المذكورة أعلاه، يجب على الفني القيام بضبط وحدات إشعال، كما هو محدد في الفقرة التالية، و يجب أن يسجل أية ملاحظات ضبط و ضبط مسبق و يقوم بتركيب البطاقة المناسبة للضبط الجديد الخاص بالغاز، بدلاً من البطاقة الموجودة بالفعل على الجهاز.
توجد هذه البطاقة في المظروف الخاص بفوهات التدفق البديلة.

تعليمات تركيب المواقد المستقلة
وصيانتها وكيفية استخدامها

90x60 سم (النوع M9/M9V)

اقرأ كتيب التعليمات قبل تركيب و استخدام الجهاز.

تسري هذه التعليمات فقط للدول المخصص لها الجهاز، و التي تظهر رموز تحديدها على غلاف كتيب الاستخدام و على البطاقة الملصقة بالجهاز.
لا يمكن أن تُعد الشركة المصنعة مسئولة عن أية أضرار تقع للأشياء أو للأشخاص، نتيجة للتركيب غير الصحيح أو للاستخدام الخاطئ للجهاز.

الشركة المصنعة غير مسئولة عن أية عمليات غير دقيقة، ناتجة عن أخطاء في الطباعة أو الترجمة، تكون موجودة في هذا الكتيب.
و يُقصد بالشكل الجمالي للصور المرفقة التوضيح فقط.
تحتفظ الشركة المصنعة بحق القيام بتعديلات في المنتجات الخاصة به إذا رأت ذلك لازماً و مفيداً، دون الإخلال بالخصائص الأساسية الخاصة بالأمان و التشغيل.